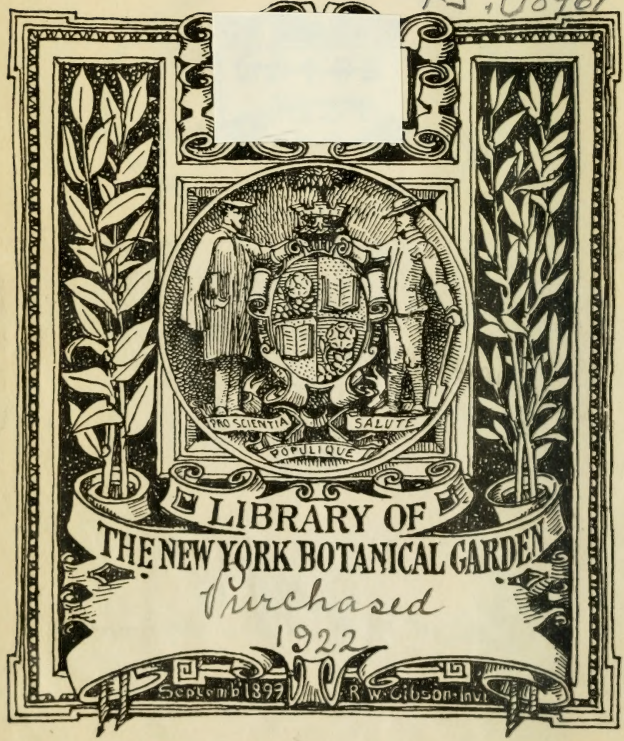
14 October 1793
Vol. Ser. VII. 16.

~~F. H. 244~~

XJ. 08961



# Journal
für die
# Gärtnerey,

welches

eigene Abhandlungen, Auszüge und Urtheile der neuesten Schriften, so vom Gartenwesen handeln, auch Erfahrungen und Nachrichten enthält.

LIBRARY
NEW YORK
BOTANICAL
GARDEN

NATURHISTORISCHE
GESELLSCHAFT
BASEL

## Fünfzehendes Stück.

Stutgart,
bei Johann Benedict Mezler.
1788.

XJ
.O896l
Bd 15-16
1788

# Inhalt des fünfzehenden Stücks.


I. Veredlung der Bäume durch das Kopuliren. S. 309.

II. Von den vorzüglichsten Obstsorten in der Pariser Karthause. S. 318.

III. Von dem Bau der Teltower Rüben. S. 381.

IV. Bücher-Anzeigen.

1. Joseph Gerthings, pensionirten Kunst- und Ziergärtners in kaiserl. königl. Diensten, Gedanken, Wünsche und Vorschläge zur Emporbringung der nutzbaren Gärtnerey, Jena. 1788. S. 388.

2. Praktischer Unterricht von Erziehung, Pflege und Wartung junger Obstbäume, deren Veredlung, gehörigen Verpflanzung und Anlegung eines Obstgartens, ꝛc. von Christ. Tiessen. 8. Leipzig. 1788. S. 394.

3. Anweisung zu vortheilhafter Anlegung der Baumschulen, Baumgärten und Küchengärten auf dem Lande; nebst zwo Abhandlungen vom Bau der Acacia und des Hopfens von Joh. E. Götzen. 8. Altenburg. 1788. S. 399.

4. G. W. C. v. Wilke Versuch einer Anleitung die wilden Bäume und Sträucher unsrer deutschen Wälder und Gehölze auf ihren blosen Anblick, und ohne weitere mündliche Belehrung mit Sicherheit erkennen und unterscheiden, auch ihren Nuzen beurtheilen zu lernen ꝛc. 8. Halle 1788. S. 406.

5. C.


MAY 9 - 1922

art der eingesetzte Zweig noch an dem mütterlichen Stamm bleibe und von demselben genähret würde, es nicht fehlen könne, daß dergleichen ablaktirte Zweige gerathen, und anwachsen müßten. Allein ausserdem, daß das Ablaktiren sich nicht in jedem Fall anwenden lässet, und allerley Unbequemlichkeiten damit verbunden sind, hat man gefunden, daß die ablaktirte Zweige eben doch auch, wie die gepfropften, zu verderben pflegen. Sowol bey dem Ablaktiren, als bey dem Okuliren und Pfropfen kann leicht ein Fehler begangen werden, ohne daß er bemerkt und auf der Stelle verbessert würde, oder bey dem Pfropfen insonderheit kann der Spalt rißig oder die Rinde verletzt werden, wodurch die Arbeit vergeblich gemacht wird. Es ist sicher, daß zum Gerathen aller Pfropfungsarten die Hauptsache darauf ankomme, daß die Theile genau auf einander passen, daß daher der Zweig rein und scharf geschnitten, und auch der Spalt oder die Oeffnung in die Rinde beym Pfropfen in den Spalt oder in die Rinde, ohne Verlezung, und ohne Splitter

ter oder Ungleichheiten gemacht werde, weßwegen immer der Gebrauch scharfer Messer und anderer Instrumenten zu diesen Verrichtungen angerathen wird. Bey aller Vorsicht aber, die dabey angewendet wird, kann sich doch ein Fehler einschleichen, und das Pfropfen fehlschlagen. Man verfiel daher natürlicher Weise leicht auf den Gedanken, beyde Theile, sowol das Pfropfreiß als das Stämmchen, worauf gepfropft werden sollte, gleich scharf und gleich eben zuzuschneiden; und hieraus entstunden zwo Pfropfungsarten, das Kopuliren und das Schiften. Zu diesem, dem Schiften, wird das Pfropfreiß keilförmig zugeschnitten, das Stämmchen aber bekommt einen winkelförmigen Einschnitt, worein das keilförmige Reiß genau paßt und ihn völlig ausfüllt. Wer dieses Schiften mit der unumgänglich nothwendigen Genauigkeit verrichtet, und eine gute Uebung darinn hat, daß er das Pfropfreiß und den winkelförmigen Einschnitt in das Stämmchen so zuzuschneiden weiß, daß jenes in diesen genau einpaßt, dem wird es selten

mißrathen. Man kann es aber nur bey dünnen Stämmchen anwenden, die die Dicke des Reises nicht übersteigen, weil Rinde auf Rinde von beyden auf einander passen muß. Vornemlich kann dieses Schiften bey Zwergbäumen, die in Töpfen gepflanzt werden, mit Nuzen und Vortheil gebraucht werden. Allein es hat doch auch seine Schwierigkeiten, weil es doch immer schwer hält, das Pfropfreiß so zuzuschneiden, daß es genau den Einschnitt des Stämmchens ausfüllt. Man ist daher auf eine etwas leichtere Methode, das Kopuliren, gefallen, wovon wir itzt, da die Vortheile und der gute Erfolg desselben sich immer mehr bestättigen und es den Gartenfreunden empfehlen, nähere Nachricht geben wollen.

Zum Kopuliren, Anplacken, können nur dünne Stämmchen gebraucht werden, die nicht dicker seyn dürfen, als das Reiß ist, das darauf gemacht werden solle, oder Zweige eines Baumes von der angegebenen Stärke. Am besten taugen die dazu, die die Dicke eines

Pfeiffen-

Pfeiffenstiels haben, und wenigstens ein Jahr gestanden sind. Will man auf Zweige eines schon stärkern Baums kopuliren, so muß man sich den besten, geradesten und schönsten aussuchen, welcher gemeiniglich der mittelste zu seyn pflegt. Formirt der Baum mit seinen jungen Zweigen schon eine Krone, so kann man zwey, drey und mehrere kopuliren, und die übrigen werden weggeschnitten. Die Reiser, welche hiezu genommen werden, müssen erst im nächst vorhergegangenen Jahre gewachsen seyn; ältere von 2 und 3 Jahren nehmen die Kopulation nicht mehr an. Das Reiß und das Stämmchen oder die Zweige, worauf jenes kommen solle, müssen von gleicher Stärke und Dicke seyn, weil Rinde auf Rinde aufs allergenaueste aufliegen und passen müssen. Nun, wenn man das Stämmchen und die Aestchen zum Kopuliren ausgesucht, und gleich starke Zweige oder Reiser in Bereitschaft hat: so schneidet man zuerst das Stämmchen oder Aestchen einen Zoll lang, wie einen Rehfuß, wenn nemlich diese nicht sehr stark sind; sind

sie aber stärker, und einen völligen kleinen Finger dick, so muß auch der Schnitt etwas länger gemacht werden. Auf gleiche Weise und von gleicher Länge, die genau bezeichnet werden muß, werden hierauf auch die Reiser zugeschnitten. Zu diesem Schnitt muß man sich eines scharf geschliffenen Messers bedienen, und sich üben: welches am besten geschiehet, wenn man Versuche mit unbenutzten Reisern macht, den Schnitt auf einmal zu machen, um nicht mit Nachschneiden etwas verbessern zu müssen, wodurch mehrentheils Ungleichheiten entstehen. Man kann sich aber durch öftere Uebung und durch den Gebrauch eines scharfen Messers eine solche Fertigkeit hierinn angewöhnen, daß man nicht leicht mehr einen Fehlschnitt thun wird. Die Länge des aufzusezenden Reises kann 3 Zoll betragen, und soll nicht über 2 oder höchstens 3 Augen haben, von deren Reiffung man sichere Merkmale hat. Nur muß man keine Reiser mit Blütheaugen wählen, welches besonders bey Kirschen öfters der Fall seyn könnte. Man hat zwar Versuche mit dünnen

Stämm-

Stämmchen und Reisern gemacht, die glücklich ausgefallen sind; aber immer ist es sicherer, wenn man beyde schon etwas erstarkt zum Kopuliren wählt. Diese lassen sich leichter mit einander verbinden, und wachsen auch leichter zusammen.

Sind Stämmchen, Aestchen und Reiser geschnitten und gehörig zubereitet, so werden sie nunmehr kopulirt oder auf einander gelegt; wobey genau darauf gesehen werden muß, ob Rinde auf Rinde, oben und unten und auf beyden Seiten der Länge nach, genau passe und aufliege. Fehlt etwas, so muß entweder durch Nachschneiden geholfen, oder ein ganz neuer Schnitt gemacht werden. Oben auf dem aufgesetzten Reise wird ein wenig Baumwachs aufgeklebet, wodurch das Austrocknen verhütet wird. Nun werden beyde Theile vorsichtig zusammen gebunden, daß alles genau auf einander liegend und bevestiget bleibe. Zum Verband taugt weder der Bast noch Weiden. Jenes ist zu schwach, und diese sind nicht bieg-

sam genug dazu. Man muß sich dazu leinener Bänder, die nur schmal seyn dürfen, und aus einem Zettel von nur 10 Fäden bestehen können (zum Eintrag aber muß um mehrerer Stärke willen Zwirn genommen werden) bedienen. Mit $\frac{3}{4}$ Ehlen kann man zu einem Verband auslangen. Das eine Ende wird beym Verbinden um den mittelsten Finger der linken Hand einigemal umgeschlagen, damit man das Band desto vester anziehen kann. Man bindet so vest als möglich ist, so, daß das aufgesetzte Reiß nicht ausgezogen oder im geringsten verrückt werden kann.

In den wärmeren Gegenden kann mit dem Kopuliren schon mit Ausgang des Februars der Anfang gemacht, und damit bis in den April fortgefahren werden. In kälteren Gegenden muß bis in den Märzen damit zugewartet werden. Das Steinobst, Kirschen, Pflaumen, Aprikosen werden zuerst, und dann Birnen und Aepfel auf diese Art veredelt oder vermehrt. Doch muß man sich hiebey immer nach der Be-

Beschaffenheit des Wetters richten, das manchmal anhaltend rauh und kalt seyn kann, und nie bey Regenwetter das Kopuliren vornehmen, sondern heitere Tage dazu benuzen.

Wenn die Augen des Reises etwa $\frac{1}{2}$ Zoll getrieben haben, so wird der Verband etwas und so lose gemacht, daß nur zuerst der Knoten, Knopf, aufgelößt wird, ohne das Band aufzuwinden. Nach 14 Tagen wird das Band etwas lockerer gemacht, und wieder nach 14 Tagen, der Verband abgenommen. Will man einen hochstämmigen Baum erziehen, so schneidet man die getriebene Augen an dem Reiß bis auf eins hinweg, und verwahrt den Schnitt mit Baumwachs. Ist aber der Baum zu einer Pyramide oder zum Spalier bestimmt, so läßt man ihm seine zwey oder drey Augen stehen.

Diese Art der Baumvermehrung hat vor den andern manchen Vorzug. Denn nicht nur kann sie viel geschwinder verrichtet werden, sondern auch der Stamm wird dadurch nicht ver-

stümmelt und darf nicht abgesägt werden. Ueberdiß tragen die kopulirten Bäume eher Früchte, als die gepfropften und okulirten, weil jene schneller wachsen. Man hat daher allerdings Ursache, sie vorzüglich zu betreiben. Wer auch einmal Versuche damit gemacht hat, wird nicht leicht bey kleinen Stämmen und Aestchen, an denen das Kopuliren nur allein anwendbar ist, eine andere Veredlungs- oder Vermehrungsart vornehmen.

## II. Von den vorzüglichsten Obstsorten in der Pariser Karthause.

Man kann bey einer nur überhingehenden Aufmerksamkeit auf das Verhalten der Anfänger in der Gärtnerey leicht beobachten, wie sehr sie gemeiniglich, und wenn sie ohne Anleitung von einem erfahrnen Gartenfreund handeln, auf eine für sie in der Folge sehr nachtheilige Sammlungssucht verfallen. Sie suchen alles zusammen zu kriegen, wovon sie

etwas

etwas lesen oder hören, und sie stoppen ihren oft kleinen Garten mit so vielerley Gewächsen an, daß ihnen zuletzt der Raum gebricht, und sie sich eine beschwerliche Arbeit mit der Verpflegung solcher Pflanzen auf den Hals laden, ohne viel Gutes zu besitzen. Der Anfänger mag nun ein Blumengärtner, ein Küchengärtner oder ein Baumgärtner werden wollen: so wird er ohne Kenntniß dessen, was schon von andern aus Erfahrungen als gut oder vorzüglich anerkannt worden, immer in Gefahr laufen, sich selbst zu betrügen, und sich Gewächse aus den ihm in die Hände fallenden Verzeichnissen auszuwählen, und oft theuer zu bezahlen, die er, wenn er sie benuzen sollte, als schlecht und unbrauchbar wegschaffen muß. Fällt er gar in die Hände betrügerischer Gärtner, so wird er noch übler daran seyn, und sich Pflanzen um beträchtliche Preise anschwäzen lassen, die ein anderer längst aus seinem Garten ausgemerzt hat. Der Hauptfehler bestehet immer auch zugleich darinn, daß man zu rasch im Sammlen zu Werk gehet, und

gleich

gleich eine grose Anzahl von Pflanzen, worauf nun einmal die Hauptneigung gehet, bey einander haben will. Der beste Rath, den man einem solchen Anfänger geben kann, bestehet wohl darinn, daß er aus dem Kleinen sich in das Weitläuftigere verbreiten sollte. Wirft er seine Neigung auf Blumen, Nelken, Aurikeln ꝛc. so wird er anfänglich sein Vergnügen mit ein Paar Dutzenden befriedigen, und zugleich seinen Geschmack daran bilden können, vorausgesetzt, daß er sich nur solche Sorten, die ihm von Kennern als gut und schön empfohlen worden wären, anschaffte. Er könnte diese in wenigen Jahren vermehren, gegen andere gleich gute vertauschen, oder auch durch Saaten neue schöne Sorten selbst erziehen. Auf diesem Wege würde eine Privatperson, denn nur von diesen ist die Rede, am sichersten und auf die wohlfeileste Art in seiner Liebhaberey zu Stande kommen. Auf eine gleiche Art könnte auch in der Küchen- oder GemüseGärtnerey verfahren werden. Vier vorzüglich gute Sorten Salat, Bohnen, Rettiche ꝛc. bringen

mehr

mehr Vortheile, als wenn man dergleichen Dutzend-Sortenweise unterhalten wollte, da unter so vielen grosentheils das schlechteste Gezeug sich finden wird, mit dem man den Platz versperrt und die Zeit und Arbeit verschleudert hat.

In der Blumen- und Küchengärtnerey fällt jedoch der Nachtheil, den man sich mit einer übelberathenen Sammlungssucht zuziehet, nicht so groß aus, als in der Baumgärtnerey. In jenen kann man die schlechte Waare in einem Jahre kennen lernen, und sich davon losmachen. Aber Bäume lernt man erst an ihren Früchten erkennen, da mehrere Jahre darauf gehen, bis sie solche tragen. Man kann sich Bäume aus den berühmtesten Obstbaumpflanzungen, auch selbst aus der Pepiniére der Karthäuser in Paris, verschreiben, und doch geringe Obstsorten bekommen, ob man gleich auf die ehrlichste Art gerade diejenigen geschickt erhält, die man verlangt und bestimmt hat. Denn dergleichen Bäume werden aus den

bloſen NamensVerzeichniſſen gewählt, und dieſe Namen lauten oft ſo prächtig, daß man ſich dadurch irre führen läſſet. Es könnten hievon überzeugende Erfahrungen, die manche von meinen Bekannten hievon gemacht haben, angeführet werden.

Man hat zwar zuverläßige Beſchreibungen von den Eigenſchaften und der Güte der Obſtſorten, und beſonders hat ſich hierinn Manger, der Hr. Superintendent Lüder und andere um die Freunde der Obſtbaumgärtnerey ſehr verdient gemacht. Ich glaube aber doch, meinen Leſern einen Dienſt zu erweiſen, wenn ich ihnen die in der Pariſer Karthauſe verkäufliche Obſtſorten aus dem im Jahr 1785. in Druck gegebenen Catalogue des Arbres à Fruits les plus excellens, les plus rares et les plus eſtimés: qui ſe cultivent dans les Pepiniéres des Réverends Peres Chartreux de Paris durch eine Ueberſezung vorlege.

## Pfirschen.

L'Avant Peche blanche, die weisse frühe Pfirsche ist klein und länglich, hat keine Röthe, ist etwas müsquirt, der Saft zuckersüß. Man schätzt sie, weil sie zuerst reift, und schon im Anfang des Julius eßbar wird. Der Baum trägt grose Blüthen, die Blätter sind gezähnt.

L'Avant Peche de Troyes, ou l'Avant-Peche rouge, kleine rothe FrühPfirsche, ist gröser als die vorhergehende weisse FrühPfirsche, ein wenig rund, zinnoberroth, von erhabenem müsquirten Geschmack, wird zu Ende des Julius zeitig, und hat grose Blüthen.

La Double de Troyes, ou Petite Mignonne, ist rund und von mittlerer Gröse, sie wird sehr roth, von erhabenem Geschmack, wie die kleine rothe FrühPfirsche. Ihre Reiffung fällt in das Ende des Julius und zu Anfang des Augusts. Sie trägt kleine Blüthen.

L'Alberge jaune ou la Rouſſanne, Safran-

Pfirsche, hat ein gelbes Fleisch, ist von mittlerer Grösse, etwas länger als dicke, von herrlichem Geschmack, wenn man sie völlig reif werden läßt. Sie bekommt ziemlich Farbe, wird zu Anfang des Augusts eßbar, und macht kleine Blüthen.

La Madeleine blanche, die weisse Magdalenen-Pfirsche, ist rund, von einer ziemlichen Grösse, bekommt wenig Röthe, ihr Stein ist klein, der Saft gezuckert und weinartig. Der Baum trägt grose Blüthen und hat gezähnte Blätter.

La Pourprée hative, frühe Purpur-Pfirsche, ist groß, rund und schön roth. Sie hat einen sehr feinen und angenehmen Geschmack, wie sie überhaupt unter die vorzüglichsten Pfirschen gehört. Der Baum macht grose Blüthen.

La grosse Mignonne, grose Prinzeßin-Pfirsche, ist mehr lang als rund, und auf einer Seite höher als auf der entgegen stehenden. Sie ist schön gefärbt, ihr Saft ist sehr süß, und überhaupt eine von den besten Pfirschen.

Sie

Sie hat einen ziemlich kleinen Stein, wird in der Hälfte des Augusts zeitig und trägt grose Blüthen.

La Chevreuse hative, ou belle Chevreuse. Die PeruvianerPfirsche, hat eine ansehnliche Gröse, länger als dicke, bekommt eine lebhafte Röthe, hat einen angenehmen zuckersüssen Saft. Der Baum trägt kleine Blüthen, und bringt reichlich Früchten.

La véritable Madeleine rouge, ou Madeleine de Courson, die ächte rothe MagdalenenPfirsche, ist groß, meist rund, von schöner Röthe. Ihr Saft ist zuckersüß und erhaben, und gehört zu den vortrefflichsten Pfirschen.

La Pavie-Blanc, ou Pavie Madeleine, weisser Härtling, hat den Namen von der Aehnlichkeit bekommen, die diese Pfirsche mit der weissen MagdalenenPfirsche hat in Absicht auf die Frucht, Blüthen und Blätter. Der Stein lößt sich nicht ab, und sie hat dieses mit allen Härtlingen, Pavies, Nectarinen, Brugnons gemein.

La Peche de Malthe, die MaltheserPfirsche gleicht ebenfalls den MagdalenenPfirschen sehr in der Frucht, Blüthe und Blättern. Sie bekommt viel Röthe, und man schäzt sie in der Normandie sehr hoch.

La Chanceliere, die KanzlerinPfirsche gleicht der PeruvianerPfirsche in Ansehung ihrer Gröse, Farbe und Geschmack, nur ist sie etwas runder, und hat eine sehr feine Haut; sie wird zu Ende des Augusts mit den nächst vorher beschriebenen Pfirschen zeitig, manchmal aber auch erst im Anfang des Septembers. Sie hat kleine Blüthen.

La Peche Cerise, KirschPfirsche, ist klein, rund, von Farbe weiß, und auf der Sonnenseite von einem lebhaften Roth. Die Haut ist glatt, ohne Wolle. Ihr Fleisch ist ein wenig trocken. Sie hat kleine Blüthen.

La Belle Garde, ou Galande, ou Belle Tillemond, Schmollische Pfirsche, ist eine sehr grose, ziemlich runde, dunkel rothe ins Purpur fallende Pfirsche. Ihr Fleisch ist sehr

sehr fein und gezuckert. Sie gehört unter die vortrefflichen PfirschenSorten, und ist noch nicht sehr gemein. Sie macht kleine Blüthen.

La Madeleine à petite fleur, die kleinblühende MagdalenenPfirsche gleicht der Galande, giebt ihr an Güte nichts nach, ist aber kleiner und trägt reichlich.

La Cardinal Furstenberg, die KardinalFürstenbergPfirsche ist sehr groß, von aussen braun, und von innen roth, saftig, klein blühend, mit einem kleinen Stein.

La Transparente ronde, die runde durchscheinende Pfirsche ist auf einer Seite roth, hat ein festes niedliches Fleisch, und grose Blüthen.

La Vineuse de Fromentin, die WeinPfirsche von Fromentin ist sehr groß, von Farbe braunroth, länger als dicke, macht grose Blüthen, die von schlimmer Witterung nicht leicht Schaden nehmen. Alle diese bisher angeführte Pfirschen werden meist zu Ende Augusts reiff.

Im Anfang des Septembers reiffen

La petite Violette hative, kleine rothe Früh-Pfirsche, ist nackt oder glatt, von mittlerer Grösse, ziemlich rund, auf der Sonnenseite schön violet gefärbt. Ihr Fleisch ist schmelzend und weinartig, hat kleine Blüthen.

La grosse Violette hative, grose rothe nackte Pfirsche, ist der vorigen an Blüthen und Farbe ganz gleich, nur noch so groß. Sie ist eine gute Pfirsche, schmelzend, nur nicht so weinartig.

La Bourdine, Burdiner Pfirsche, hat eine ziemliche Grösse und Rundung, von schöner rother Farbe und Weingeschmack. Man schätzt sie als eine vortreffliche Pfirsche. Der Baum trägt, wenn er frey stehet, reichlich und macht kleine Blüthen.

L'Admirable ou la Belle de Vitry, die Wunderschöne Pfirsche ist groß, rund und ziemlich roth. Ihr Fleisch ist angenehm, der Saft gezuckert. Man schätzt sie hoch. Sie blühet klein.

Im

Im September werden reiff

Le Brugnon violet musqué, römische Nectarine, von Muscateller Geschmack, ist nackt. Sie gleicht ihrer Form nach der Grosse Violette hative, nur ist jene runder. Der Stein löst sich nicht ab. Sie wird vortrefflich, wenn man sie bis zum Abfallen vom Baum reiffen läßt. Sie macht grose Blüthen.

L'Incomparable en Beautè, die unvergleichlich schöne Pfirsche, ist sehr groß, von festem Fleisch, und Weingeschmack. Sie macht grose Blüthen.

La Belle Bauce, eine herrliche Pfirsche von hochrother Farbe, macht grose Blüthen.

Zu Ende des Septembers reiffen

La Peche Teint doux, blaßrothe Pfirsche, ist groß, ziemlich rund, wird blaßroth, ihr Saft ist angenehm, macht kleine Blüthen, und ist noch nicht sehr bekannt.

Le Teton de Venus, SpitzPfirsche gleicht der Admirable sehr, nur ist sie weder so groß

noch so rund, von vortrefflichem Fleisch. Sie trägt kleine Blüthen.

La Chevreuse tardive, ou Pourprée, spätreiffe PurpurPfirsche, ist groß und länger als rund, macht sich schön roth, welches ihr die Benennung gegeben hat. Ihr Saft und ihr Fleisch sind vortrefflich, sie hat kleine Blüthen.

La Nivette veritable, die ächte Nivette hat eine hübsche Grösse, ein wenig länger als rund, wird roth, hat einen kleinen Stein, einen erhabenen Geschmack, ihr Saft ist gezuckert, und ist eine der besten Pfirschen, trägt kleine Blüthen.

La Royale, die KönigsPfirsche ist groß, rund und wird sehr roth. Sie ist der Admirable sehr gleich, ist aber später. Sie hat einen erhabenen Geschmack und einen zuckersüssen Saft, trägt kleine Blüthen.

La Monfrin, die MonfrinPfirsche ist nackt, von innen gelb, hat ein festes Fleisch, von wenigem zuckersüssen Saft. Sie hat grose Blüthen.

La

La Pourprée tardive, spätreiffe Purpur-Pfirsche ist groß, rund, schön roth, der Stein ist ziemlich klein, von erhabenem Geschmack und süssem Saft. Hat kleine Blüthen, grose Blätter.

La Persique, PersianerPfirsche, ist sehr groß, länger als dicke, von schöner Röthe. Sie hat kleine Höcker und ein fleischiges Gewächs am Stiel, einen niedlichen Geschmack. Auf jungen Bäumen erreicht sie nicht ihre sonstige Grose. Die meisten Gärtner verwechslen sie mit der Nivette. Sie ist fruchtbar, macht einen schönen Baum und hat kleine Blüthen.

Le Pavie rouge de Pomponne ou Monstreux, monströser Härtling, ist rund, inkarnat roth gefärbt. Der Stein sitzt nicht loß, und ist nach Verhältniß der Grose der Frucht ziemlich klein, die gewöhnlich vierzehen Zolle im Umkreis hat, ihr Geschmack ist müsquirt, und ihr Saft zuckersüß. Der Baum trägt grose Blüthen.

Le Pavie Sainte Catherine, der Catharinen-Härtling, hat eine sammetartige Haut, ist schön roth und groß. Sie kommt aus England unter dem Namen Belle Catherine.

Reiffende Pfirschen zu Anfang des Octobers.

La Violette tardive, ou Marbrée, späte rothe marmorirte Pfirsche, ist von mittlerer Gröse, etwas länger als dicke. Sie wird in warmen und trockenen Herbsten noch gut und reiff, trägt kleine Blüthen.

Reiffende Pfirschen in der Mitte des Octobers.

L'Abricotée, ou Admirable jaune, Aprikosen-Pfirsche, hat die Form der gewöhnlichen Admirable, sowohl nach der Gröse als Röthe. Ihr Fleisch ist wie der Aprikose, und ihr Geschmack wird geschätzt. Sie ist eine gute Pfirsche für diese Jahrszeit. Sie trägt grose Blüthen.

La Peche de Pau, ist ziemlich rund und groß, wird roth. Ihr Stein springt gerne auf. Sie ist für die Jahrszeit ihrer Reiffung ziemlich gut, macht kleine Blüthen.

La

La Sanguinole, ou Betterave, ou Cardinal, BlutPfirsche, hat ein ganz rothes Fleisch, und taugt vorzüglich zum Einmachen.

Le Pavie de Nevington, ist ohne Beschreibung angefügt.

## Aprikosen.

L'Abricot hâtif, L'Abricot précoce, frühe Aprikose, ist klein, rund und sehr roth. Man schätzt sie, weil sie unter allen die früheste in der Zeitigung ist. Sie hat breite, gezähnte und schöne grüne Blätter.

Le Gros-Abricot ordinaire, grose gemeine Aprikose, ist so bekannt, daß sie nicht weiter beschrieben werden darf. Sie ist die beste unter den Aprikosen. Ihre Schönheit und Grose hängen jedoch sowohl von dem guten Boden ab, worein der Baum gepflanzt wird, als von dem Baum, worauf er gepfropft worden.

L'Abricot d'Angoumois, rothe Aprikose aus Angoumois, hat eine mittlere Grose, und ist länger als dicke. Sie hat mehr Far-

be, als die gemeine Aprikosen, ihr Fleisch ist röther, schmelzend und weinartig. Sie hat einen süssen Kern, der wie eine Mandel schmäckt. Ihr Holz und ihre Blätter sind besonder, sie ist noch nicht sehr bekannt.

L'Abricot de Portugal, Portugiesische Aprikose, L'Abricot de Nancy, ou Abricot Peche, weisse oder Pfirschen-Aprikose, L'Abricot d'Hollande, ou Amande Aveline, die holländische oder Mandeln-Aprikose, gleichen der Provencer Aprikose, und sind einerley Sorte.

L'Abricot panaché, die bunte oder gefleckte Aprikose ist eine Gattung der grosen Aprikose, die sich nur durch ihre gefleckte Blätter unterscheidet.

L'Abricot noir, schwarze oder Alexandrinische Aprikose, hat eine mittlere Gröse, und eine dunkelrothe Farbe, trägt reichlich, ist aber keine von den besten, und nur von mittelmäßiger Güte.

L'Albergier de Mongamet, die Pfirschen-Aprikose von Mongamet, ist gröser als die von Tours, von erhabenem Geschmack.

Es

Es giebt noch mehrere Sorten von Aprikosen, und man erhält fast so viele Spielarten, als man Kerne aussteckt.

## Pflaumen.

La jaune hâtive, ou Prune de Catalogne, die gelbe, frühe katalonische Pflaume, ist klein und etwas länglich. Ihr Saft ist süß, und man schätzt sie, weil sie zuerst reift, und schon im Anfang des Julius zeitig wird. Man pflanzt sie in Spalieren an der Mittagsseite.

Le gros Damas de Tours, grose Damascener Pflaume von Tours, ist von mittlerer Gröse, ziemlich rund, von schöner Violet-Farbe. Ihr Fleisch ist gelb, geht von dem Stein. Sie gehört unter die frühen, und man schätzt sie wegen ihrer Güte.

Le Perdrigon hâtif, die frühe Perdrigon-Pflaume, ohne Beschreibung.

La Prune de Monsieur, die Herren Pflaume ist groß, rund, violet, löst sich vom Stein. Sie wird noch ziemlich gut in einem leichten und warmen Boden.

La Royale de Tours, die Königin-Pflaume von Tours ist groß, von gutem Geschmack und unter die besten zu zählen. Sie gleicht viel der Herren-Pflaume in Ansehung ihrer Grösse. Sie hat ein helles Roth, und einen langen Stiel.

La Mirabelle, die kleine Mirabelle ist klein, rund, ambrafärbig in ihrer Reiffung. Sie geht vom Stein, und ist zuckersüß. Sie taugt vorzüglich zu Confituren.

Le Damas violet, die violette Damascener-Pflaume ist länglich, sehr süß, gehet gern vom Stein, und ist eine gute Sorte.

La Diaprée violette, die blaue Diapree-Pflaume ist länglich, blühet häufig, löst sich vom Stein. Man hält sie für eine gute Pflaume.

Les Damas rouges et blancs, die rothe und weisse Damascener-Pflaumen sind rund, lösen sich vom Stein, sind sehr süß und geschätzt.

Le Damas de Maugerou, die Damascener-Pflaume von Maugerou ist violet, rund,

löst

lößt sich vom Stein, und ist sehr gut und geschätzt.

Le Damas d'Espagne, die spanische Damascener Pflaume ist violet, länger als rund, blühet häufig, groß und schön. Sie hat keinen so erhabenen Geschmack, wie die übrigen Damascener Pflaumen, sie hat aber den Vorzug der Schönheit und der Fruchtbarkeit.

Le Damas d'Italie, die italienische Pflaume ist rund, braunviolet, blühet stark. Sie hat einen zuckerigen Saft, lößt sich vom Stein, und gehört unter die guten Pflaumen.

L'Imperiale violette, die violette Kaiserin oder Flandrische Pflaume, ist groß, lang, vielblühend, von Form eines Hühnereyes. Sie hat einen erhabenen zuckersüssen Saft, und ist geschätzt.

Le Damas musqué, die Muskaten Damascener Pflaume ist klein und platt, häufig blühend. Sie hat einen Muskateller Geschmack, und lößt sich vom Stein.

Le Perdrigon violet, die violette Perdrigon-Pflaume ist länger als rund, von schöner Violet-Farbe. Sie hat einen sehr erhabenen Geschmack. Sie ist geschätzt und läßt sich roh und eingemacht gut essen. Sie geht nicht vom Stein.

Le Perdrigon blanc, die weisse Perdrigon-Pflaume hat eben die Form und die Grösse, wie die violette, löst sich vom Stein und läßt sich roh und eingemacht gut essen.

La Royale, die Königin-Pflaume ist groß, rund, von Farbe hochroth, blühet häufig, hat einen sehr erhabenen Geschmack, wie die Perdrigon.

Le Drap d'Or, die Gold-Pflaume ist eine Gattung von Damascener-Pflaumen, klein und rund, hat eine roth getüpfelte gelbe Haut, von feinem und zuckersüssem Geschmack, und ist eine gute Sorte.

La grosse Reine Claude, ou Dauphine, ou Damas verd, zu Tours wird sie die grüne Aprikose genennt, zu Rouen la verte Bonne, die grose Reneklode, ist groß,

meist

meist rund, grün von Farbe und ein wenig roth auf der Sonnenseite. Sie ist sehr saftig und sehr süß, und überhaupt eine der herrlichsten Pflaumen. Sie lößt sich nicht vom Stein, hat ein starkes, glattes, braunes Holz und grose Augen, breite und dunkelgrüne Blätter.

La petite Reine Claude, die kleine Reneklode ist weiß, rund und kleiner als die Dauphine, sie lößt sich vom Stein. Sie ist etwas trocken, ihr Saft zuckersüß, ihr Fleisch fest, ihr Holz zärter und grünlich, die Blätter glänzend grün. Die Frucht, Holz und Blätter dieser zwo Pflaumensorten sind sehr von einander verschieden, dem ungeachtet werden sie manchmal mit einander verwechselt.

La Prune Virginale, die JungfernPflaume, (virginische Pflaume?) ist weiß, und gleicht der folgenden AprikosenPflaume, läßt sich gut essen, und taugt vortrefflich zum Welken, trägt reichlich und zeitigt zu Ende des Augusts.

L'Abricotée, die AprikosenPflaume ist auf

der

der einen Seite weiß und auf der andern ein wenig roth, sie ist länger als dicke, von ziemlicher Grösse. Sie löst sich vom Stein und ist sehr geschätzt.

L'Abricotée rouge, die rothe Aprikosen-Pflaume gleicht ziemlich der KaiserinPflaume, doch mehr von innen. Sie hat einen AprikosenGeschmack, sie läßt sich gut öffnen, und ist eine gute Pflaume. Es giebt noch eine Pflaume, die den Namen der Aprikosen-Pflaume führt, und deren Fleisch dem der Aprikosen gleich ist; sie ist aber trockener als die ächte Abricotée.

La Sainte Catherine, die CatharinenPflaume ist weiß und länger als dick, und Ambrafärbig, hat einen zuckersüssen Saft, und läßt sich sowohl sehr gut roh essen, als zum Einmachen gebrauchen.

La Prune Cerise, ou Mirabolan, die Mirabolane, ohne Beschreibung.

La Grosse - luisante, ou Dame Aubert, die gelbe EyerPflaume, hat die Form eines HühnerEyes und auch dessen Grösse. Sie

geht

geht nicht vom Stein, und taugt überhaupt nicht viel.

L'Imperatrice, die in Flandern Prune de Princesse und ihr Hoheit genennt wird, die flandrische Pflaume, ist klein, länglich, schön violet, hat ein gelbes Fleisch und kommt spät, so daß man noch im November welche zu essen bekommt, und ist eine für diese Jahrszeit schätzbare Pflaume. Sie ist nicht sehr bekannt.

L'Isle verte, grüne SavoyerPflaume, hat eine ziemliche Gröse, ist sehr lang und gut zu Confitüren.

La Roche Corbon, ist eine sehr grose Pflaume, von lebhafter heller rother Farbe. Sie geht nicht vom Stein und ist vortrefflich zum Backen.

L'Imperatrice blanche, die weisse Kaiserin-Pflaume, hat eben die Gröse, wie die violette, nur ist sie runder, und taugt sehr gut zum Welken.

La Reine Claude violette, die blaue Reneklode, gleicht viel der weissen in Ansehung

ihrer Blätter und ihres Holzes, doch ist sie viel länger. Ihr Fleisch ist grünlich, der Saft zuckerig und sehr angenehm, trägt reichlich. Sie wird in der Mitte des Septembers reiff.

La Prune Suisse, die SchweizerPflaume, ist groß und gleicht der HerrenPflaume, sie geht nicht vom Stein, und dauert bis zu Ende des Septembers.

Le Perdrigon rouge, die rothe Perdrigon-Pflaume gleicht den andern Perdrigons, ist aber gröser, von schöner rother Farbe, sie läßt sich gut aufbrechen und trägt viele Früchten; sie ist vortrefflich und gehört unter die späte Sorten.

Le Damas de Septembre, Prune de Vacance ou de Retenue, St. MichelPflaume, ist violett, ein wenig länglich, löst sich vom Stein. Das Beste an ihr ist, daß sie erst spät reift, wenn es keine andere Pflaumen mehr giebt. Sie ist fruchtbar.

La Bricette, ist eine weisse Pflaume, etwas gröser und länger als die Mirabelle. Sie wird

wird erst um Allerheiligen zeitig und für diese Jahrszeit noch gut.

La Prune Saint-Martin, die Martins-Pflaume gleicht der grosen Damascener von Tours und ist violet. Sie ist nicht gut.

La bonne, deux fois l'an, die venetianische zweymal im Jahr tragende Pflaume, ohne Beschreibung.

Kirschen.

La Cerise précoce, die Früh-Kirsche, ist klein, sehr roth, das Fleisch ist etwas säuerlich, und doch wird sie wegen ihrer frühen Erscheinung sehr geschätzt. Sie reift schon im Anfang des Junius, sie muß aber eben deßwegen als Spalier auf die Mittagseite gepflanzt werden.

La Cerise à courte queue ou de Montmorency, die kurzstielige Kirsche von Montmorency, oder englische Kirsche, ist groß, rund, von herrlichem Geschmack. Das Holz ist dünne, die Blätter klein; der Baum trägt büschelweise.

La courte Queue de Provence, die kurz-

stielige Kirsche von Provence, ist so groß als die von Montmorency, aber nicht so süß.

La Montmorency à longue Queue, die langstielige Kirsche von Montmorency, ist eine hübsche Kirsche, schön roth, hat einen erhabenen Saft, und trägt reichlich.

La grosse Cerise, die grose Kirsche, ist rund, sehr roth, von süssem Saft. Es ist eine von den guten Kirschen. Das Holz ist stark und die Blätter breit. Der Baum gehört unter die mittelmäßig fruchtbaren.

La Griotte, süsse BelzWeichsel, ist groß, schwarz und sehr süß. Das Holz ist stark, die Blätter breit und dunkelgrün.

La Cerise Royale ancienne, die alte KöniginKirsche ist groß, meist rund und schwarzroth. Der Saft ist süß, ohne Säure, und eine herrliche Kirsche. Sie ist noch nicht sehr gemein. Die Engländer nennen sie Cherry-Duke, ihr Holz ist stark, die Blätter sind breit und sehr gezähnt.

La Cerise Royale, ou la Nouvelle d'Angleterre, die neue KöniginKirsche aus England

land ist eine grose Kirsche, noch gröser als die Griotte, hat einen sehr langen Stiel, und sehr breite Blätter, und ist überhaupt eine vortreffliche Sorte.

La grosse Cerise de M. le Comte de Sainte Maure, die auch den Namen der Griotte de Chaux führt, grose teutsche BelzWeichsel, übertrifft alle andere Kirschen in der Gröse und Güte, und gleicht sehr den Guindoux.

La Belle de Choisy, die schöne Kirsche von Choisy ist eine langstielige grose Kirsche, schön roth und sehr gut.

La Cerise de Varenne, die Kirsche von Varenne ist sehr süß, gut, spät und langstielig.

Le Guindoux d'Angoumois, die Kirsche von Angoumois ist eine grose schwarze vortreffliche Kirsche.

La Cerise blanche, die weisse Kirsche, ist etwas länger als rund, bernsteinfärbig, von süssem zuckerigen Saft. Ihre Blätter gleichen der von GuignierKirsche.

Le Bigareau, bunte oder MarmorKirsche ist

etwas länger als rund, auf einer Seite weiß, auf der andern aber roth. Sie hat ein festes und zuckersüsses Fleisch. Die grose ist die beste.

Le Cœuret, oder Cœur de Pigeon, die Herzkirsche, ist eine Gattung der Bigareau, aber angenehmer, wie ein Herz geformt, von erhabenem Geschmack. Sie hat ein starkes Holz und breite Blätter.

La Cerise Morel, AmarellenKirsche, ohne Beschreibung.

La grosse Guigne, ohne Beschreibung.

La Cerise tardive, ou de la Toussaint, die späte AllerheiligenKirsche. Sie setzt ihr Blühen immer fort, so, daß sie Blüthen, grüne und reiffe Kirschen zugleich trägt. Diß dauert, bis ein starker Frost einfällt.

## Birn.

### A. Sommer-Birn.

Le petit Muscat, ou sept en Gueule, die kleine MuskatellerBirn, ist klein und rund. Sie hat einen MuskatellerGeruch und einen erhabenen Geschmack. Sie wird wegen ih-

rer

rer frühen Zeitigung sehr geschätzt. Sie ist halb schmelzend, und ihre Reiffung fällt in den Anfang des Julius. Sie wächset in Büscheln.

L'Aurate, GoldBirn, kommt beynahe eben so früh als die kleine MuskatellerBirne, und ist sechs bis siebenmal gröser als diese. Sie färbt sich etwas roth auf der Sonnenseite, und ist eine sehr gute Birn.

L'Amiré-Joannet, ou la Poire Saint Jean, JohannisBirn, ist länger als dicke. Sie bekommt wenig Röthe, und ist auf der Sonnenseite meist nur höher gelb. Sie hat einen süssen zuckerigen Saft. Sie gehört unter die sehr guten Frühbirnen.

La Poire de Madeleine, ou Citron des Carmes, die MagdalenenBirne, ist von mittlerer Gröse, länger als dicke, von Farbe gelblich (grün und nur bey völliger Reiffe gelblich). Ihr Saft ist süß und sehr gut, halb schmelzend, ist dem taigig und mehlig werden unterworfen. Sie folgt in der Reiffung gleich auf die Aurate.

La Poire à deux têtes, ist rund, grünlich und brüchig. Sie ist saftreich und süß. Sie hält sich, und kommt erst zur rechten Reiffe, nachdem sie vom Baum abgenommen worden. Sie wird groß und schön an Zwergbäumen. Mancher hält sie für eine geringe Birn.

Le Muscat Robert, Poire à la Reine ou Poire d'Ambre, AmberBirn, Roberts MuskatenBirn, ist fast eben so groß als die Goldbirne, nur runder, mit glatter und gelber Haut. Sie hat ein zartes Fleisch, das weder schmelzend noch brüchig ist, von erhabenem süssen Geschmack. Sie hat ein gelbes Holz und breite Blätter, und reift im Julius.

La Bellissime ou Jargonelle, PrinzenBirne, ist sehr groß, ihr Saft ist süß und angenehm, gelb von Farbe und brüchig.

La Cuisse Madame, schöne FrauenBirne, Frauenschenkel, ist lang und gegen dem Stiel dünne, die Haut gelb und roth, der Saft zuckersüß. Sie ist halbschmelzend.

La

La Belliſſime ou Supréme, rothe Muſkateller Birn? hat eine anſehnliche Gröſe und die Form einer groſen Feige, von gelber Farbe mit roth geſtreift. Ihr Fleiſch iſt halb ſchmelzend, von gutem Geſchmack und ſüſſem Saft. Man muß ſie noch etwas grün abnehmen, weil ſie leicht taig wird.

Le Bourdon muſqué, Muſkat Hummel Birne, iſt eine groſe Muſkateller Früh Birne, rund, von erhabenem Geſchmack, trägt reichlich und in Büſcheln.

Le Gros Blanquet ou Blanquette, Weißbirne, iſt länger als dicke, von mittlerer Gröſe und glatter Haut. Der Saft iſt ſüß und erhaben, das Fleiſch brüchig. Das Holz iſt ſtark und hat breite Blätter, reift zu Ende des Julius.

L'Epargne, ou de Beau Preſent, ou de St. Samſon, groſe Früh Birne, Brüßler-Birne, iſt groß, lang, grünlich, etwas roth. Das Fleiſch iſt ein wenig ſcharf und brüchig. Sie hat einen langen Stiel. Ih-

re Zeitigung fällt in den Julius und Anfang des Augusts.

L'Ognonnet, ou Amiré-Roux, ou Archiduc d'Eté, die Zwiebel-Birne ist rund, platt, von Farbe weißlich und etwas roth, hat einen kurzen Stiel, ihr Fleisch ist halbbrüchig, rosenhaft.

La Supréme, Franz Madame? ist eine mittlere grose Birne, länger als rund, von einer Korallenrothen Farbe, das Fleisch ist süß und ohne Steine.

Le Blanquet à la longue queue, die langstielige Blanquette ist viel kleiner als die grose Blanquette, jedoch von einerley Form. Ihr Fleisch ist halbbrüchig, ihr Saft zuckerhaft. Sie gehört unter die geschätzten Birnen. Ihre Reiffung fällt in den Anfang des Augusts.

La Fleur de Guigne, ou Poire sans peau, die Birn ohne Schale, ist wie die Rousselet geformt, grünlich. Ihr Fleisch ist schmelzend von gewürzhaftem Geschmack, und gehört unter die besten Birnen. Der

Baum macht langes und gerades Holz, läßt sich lieber auf Wildlingen als Quitten pfropfen. (Manger sagt, daß sie auf beyden gut gerathe.)

Le Rousselet hâtif, ou Poire de Chypre, ou Perdreau, die frühe Rousselet ist klein, rund, sonst wie die eigentliche Rousselet gefärbt, ihr Fleisch ist halb schmelzend, ihr Saft gewürzhaft. Sie ist sehr zum Taigwerden geneigt, wenn man sie nicht noch etwas grün abbricht.

L'Epine Rose, ou Poire Rose, Rosenbirne, ist noch einmal so groß als die Oignonnet, von der nemlichen Form, nur mit längerem Stiel, aber von eben dem Geschmack. Doch ist sie zärter und halb schmelzend. Sie hat ein stärkeres Holz und größere Blätter.

La Bergamote d'Eté, ou Milan de la Beuriére, SommerBergamotte, gleicht der HerbstBergamotte viel, ist aber größer. Sie ist gut, halb schmelzend, dem Taigwerden unterworfen, daher sie noch etwas grün abge-

abgenommen werden muß. Das Holz und die Blätter sind mehlig.

L'Orange-Rouge, die rothe Orangebirn ist rund, und gleicht in der Form einer Pomeranze, von grauer Farbe und hochroth. Der Saft ist zuckerhaft, ein wenig brüchig und müsquirt. Man muß sie noch etwas grün abnehmen, weil sie gern taigig wird. Ihre Reiffung fällt in den August.

L'Orange musquée, die gemeine Orangebirn hat die nemliche Gestalt wie die vorige, ist aber kleiner und grüner, hat fast gar kein Roth. Sie ist brüchig, aber geschätzt wegen ihrem Muskateller Geschmack. Sie wird mit der rothen reiff.

Le Salviati, Salviati Birn, ist mittelmäßig groß, rund, schön und gelb, und auf der Sonnenseite ein wenig roth, eine vortreffliche Birn, deren Saft zuckerig und parfümirt ist. Sie ist halb schmelzend ohne Mark. Sie läßt sich gut zum Einmachen mit Zucker gebrauchen, und man kann auch Ratafia daraus machen. Sie läßt sich besser auf Wildlinge pfropfen als auf Quitten.

La

La Chair à Dame, die Damenbirn ist von mittlerer Grösse, ziemlich rund, grau, isabellenfärbig und etwas roth. Ihr Fleisch ist nicht fein, und halbbrüchig.

La Cassolette, ou Friolet, Muscat verd, ou Lechefrion, die Castenbirne ist von mittlerer Grösse, weder lang noch rund, grünlich, von müsquirtem gezuckertem Saft. Sie ist brüchig und zart, trägt reichlich und gehört noch unter das Sommerobst.

Le Roi d'Eté, Königsbirne, Junkerbirne hat die Figur und Farbe der Rousselet, ist aber viermal gröser, und etwas spiziger gegen dem Stiel. Sie hat eine rauhe und grau punktirte Haut, ihr Fleisch ist nicht fein, und halb brüchig, der Saft gut und etwas parfümirt. (Manger hält sie für eine geringe Birn, sie taugt aber doch zum Welken sehr gut, auch zum Birnmost)

La Robine, ou Royale d'Eté, die Robine, Sommer-Königsbirne ist klein, rund, gelb, sehr müsquirt und gezuckert, und wird geschätzt, halbbrüchig, trägt in Büscheln.

Sie

Sie wird auf Quittenstämmen gröser als auf Wildlingen.

Le Parfum d' Aout, parfümirte Sommerbirn, ist fast rund und sehr roth. Sie ist sehr müsquirt, trägt reichlich und reift im August.

La Grise Bonne, ou la Poire de Foreſt, la Crapaudine, ou l'Ambrette d'Eté, ou la Rude-Epée, die graue Sommerbirn, Grauling, ist länglich und ganz grau, sie ist schmelzend und butterhaft.

La Poire d'Admiral, die Admiralsbirne ist roth, mehr platt als rund, ist etwas trokken, trägt reichlich und hat nichts steiniges.

Le Rouſſelet de Reims, Champagner Birne ist eine herrliche Birne, die jedermann bekannt ist, sie reift mit Ausgang des Augusts und zu Anfang des Septembers. (Nach Manger ist sie süß, angenehm und mit einem dieser Frucht eigenen Parfüm versehen.)

L'Inconnu Cheneau, ou Fondante de Breſt, Breſter Schmalzbirne, ist nicht zerflieſſend,

fliessend, wie der Name es mit sich bringen sollte, sondern brüchig, länger als dicke, auf der einen Seite gelb, auf der andern roth, ihr Saft ist gezuckert und erhaben. Sie trägt viel, ihr Holz ist stark und wächst nicht gerade.

Le Bon Chretien d'Eté, ou Gracioli, SommerZuckerbirne, ist groß, lang, glatt, gelb. Ihr Saft ist sehr gezuckert, sie ist halbbrüchig. Es ist eine gute Birn, ob sie gleich nicht allgemein geschätzt wird, und gleicht in Ansehung ihrer Gestalt der WinterZuckerbirn. Zum Kochen ist sie vortrefflich, reift im Anfang Septembers.

Le Bon Chretien d'Eté musqué, die musquirte SommerZuckerbirne ist von einer ansehnlichen Grösse und lang. Ihre Haut ist gelb, glatt, roth gesprengt wenn sie frey hängt. Ihr Fleisch ist parfümirt und brüchig. Weder ihr Holz noch ihre Blätter sehen denen der andern Zuckerbirnen gleich, und ihre Benennung ist nur aus der Gleichheit der Gestalt entstanden. Sie läßt sich am besten auf Wildlinge pfropfen. L'Epi-

L'Epine d'Eté, ou Fondante musquée, (in Italien hat sie den Namen Bugiarda) SommerDornbirne, hat eine ziemliche Grösse, ist lang, ihre Haut glatt und grünlich, ihr Fleisch schmelzend, erhaben und gewürzhaft. Es ist eine vortreffliche Birn, die König Ludwig XIV die gute Birne nannte.

Le Poire d'Oeuf, Eyerbirne, hat ihren Namen von ihrer Form, ist ziemlich groß, grünlich, grau getüpfelt, auf der Sonnenseite roth. Sie hat ein zartes Fleisch, halb butterhaft, und von erhabenem Geschmack. Sie kommt aus Deutschland, wo sie sehr geschätzt ist, und selbst ziemlich selten. (Sie ist schon lange sehr gemein in Deutschland.) Sie geräth am besten auf Wildlingen.

L'Orange Tulipée, ou la Poire aux Mouches, die bunte Orangebirne, hat eine ziemliche Grösse und Rundung, ist grün und auf der Sonnenseite roth. Ihr Fleisch ist halbbrüchig, etwas herb, doch von angenehmem Geschmack.

Le Beurré d'Angleterre, oder schlechtweg l'Angle-

l'Angleterre, englische Butterbirne, ist von mittlerer Gröse, etwas länglich, von Farbe graulich. Ihr Fleisch ist butterhaft und schmelzend, von erhabenem Geschmack. Sie wird gern taig, wenn sie einige Zeit liegt. Sie taugt nur auf Wildlinge.

Le Finor, die feine Goldbirne ist eine rothe Birn, platter als lang, hat viel Saft, ist zart und schmackhaft, trägt gern und ist sehr geschätzt.

La Cramoisine, die Carmosinbirne ist eine längliche Birn, die der Blanquet gleicht, nur ist sie gegen dem Stiel dünner. Ihr Saft ist sehr zuckerhaft und trägt reichlich.

## B. HerbstBirnen.

Le Beurré, die graue Butterbirn, ist groß und allgemein bekannt. Ihr Aeusserliches ist schön, es giebt graue und rothe, die aber einerley sind. Ihr Fleisch ist so schmelzend und butterhaft, daß sie davon den Namen erhalten hat. Sie hat den vortrefflichsten Saft und Geruch, und ist eine der allerbe-

sten Birnen. Sie ist immer grau auf hochstämmigen und im guten Wuchse stehenden Bäumen, und reift zu Ende Septembers oder Anfang des Octobers.

Le Bezi de Montigny, weisse Butterbirn hat die Gestalt und Grösse der Doyenné, ist aber schmelzender und gewürzhafter, reift zu Ende des Septembers.

La Verte longue, ou Mouille Bouche ordinaire, die lange grüne Herbstbirne ist lang, grün auch in der Reiffung, sehr schmelzend, bekommt in einem warmen Boden den vortrefflichsten Saft. In kaltem und feuchtem Erdreich wird sie nicht so gut. Der Baum trägt reichlich. Die Zeit der Reiffung ist der Anfang des Octobers.

La Verte longue panachée, ou Suisse, die gestreifte bunte Herbstbirne ist von der vorigen in nichts unterschieden als in ihren grünen, gelben und rothen Streifen. Sie ist sehr schmelzend und hat mit der vorhergehenden einerley Geschmack, reift auch zu eben der Zeit. Ihr Holz ist gelb gestreift.

Le

Le Doyenné, ou Beurré blanc, ou St. Michel de Bonne Ente, die weisse Butterbirne, ist groß, gelb wie eine Citrone in ihrer Reiffung. Sie ist sehr butterhaft, von gezuckertem Saft. Sie wird in trockenen Jahren besser, als in nassen, und riecht angenehm. Man muß sie noch etwas grün verspeisen, weil sie gern taig wird. Der Baum trägt reichlich.

Le Bezi de la Motte, die Fürstenbirne, ist groß, gleicht der Doyenné in der Grösse. Sie ist nicht gelb (sondern dunkelgrün mit kleinen grünen Punkten) schmelzend und allgemein beliebt, reift zu Ende des Septembers.

Le Messire Jean, Junker Hansens Birn, ist eine grose Birn. Man hat sie grau und goldgelb. Sie hat einen ausgesuchten Saft, ihr Fleisch ist brüchig und steinigt, der Saft sehr erhaben und wird hochgeschätzt.

La Bergamote Suisse, die Schweizer Bergamotte hat eine ziemliche Grösse, ist rund, platt, glatt, grün, gelb und roth gestreift.

Sie ist butterhaft, schmelzend und gezuckert, und eine der herrlichsten Birnen. Das Holz ist ebenfalls gestreift und bunt.

La Bergamote d'Automne, die Herbst-Bergamotte ist groß, platt, glatt, in der Reiffung gelb, butterhaft und schmelzend. Der Baum ist von schönem Wuchs. Zum Spalier taugt er besser als zum Zwergbaum, das ihn krebsig macht.

Le Sucré Verd, die grüne Zuckerbirn ist ziemlich groß, runder als lang, ihre Haut glatt und grün, sehr butterhaft und gezukkert. Der Baum trägt gern und viel, und hat starkes Holz.

La Poire de Vigne, ou de Demoiselle, die Weinbergsbirne, ist ziemlich rund, graubraun, langstielig, schmelzend, von erhabenem Geschmack. Sie wird gern moll und taigig, wenn man sie überzeitig werden läßt.

La Bergamote d'Angleterre, die englische Bergamottenbirn, ist fast rund, gelb und gehört zu den guten Birnen, von vielem und gewürzhaftem Geschmack. Sie ist

nicht

nicht sehr bekannt. Sie trägt reichlich auf Wildlingen.

Le Besi d'Heri, Kümmelbirne, ist rund, gelb, glatt, ziemlich groß, besser zum Kochen als zum rohe essen. Sie kommt besser auf Wildlingen als Quitten fort.

La Poire de Lansac, ou Dauphine, die mehrere Pomologen Satin nennen, ist rund, die Haut gelb und glatt, ihr Saft gezuckert, das Fleisch schmelzend und hat einen angenehmen Geruch. Zeit der Reiffung im October. Sie wurde zuerst Ludwig XIV, als er noch Dauphin war, durch seine Hofmeisterin, die Frau von Lansac überreicht.

La Franchipane, ou Dauphine, Dauphinenbirne ist länger als rund, von ziemlicher Grösse, ihre Haut ist glatt und gelb, sie ist halbschmelzend und gut, ihr Fleisch ist süß und gezuckert.

La Bellissime d'Automne ou Vermillon, die rothbäckigte Herbstbirne hat die Form der Cuisse Madame. Sie ist gröser, hat aber

einerley Geschmack, sie ist gezuckert und brüchig. Reif ist sie eine sehr gute Birne.

La Jalousie, die Eifersuchtbirne ist groß, gegen dem Stiel etwas spizig, von Farbe graulich, der Martin-Sec gleichend. Sie hat viel Saft, und muß noch ein wenig grün gebrochen werden, weil sie dem Taigwerden unterworfen ist.

Le Doyenné gris, die graue Butterbirne, ist weit vortrefflicher als die weisse, schmelzend, äusserst gezuckert, wird nicht taig oder moll, und wird im Anfang des Novembers eßbar. Man hat sie nirgends als in der Pflanzschule der Karthäuser. (Nunmehr ist sie auch anderwärts gar nicht unbekannt.)

La Rousseline, Birnsteinbirne ist lang, gegen dem Stiel spizig, der sehr lang ist. Sie siehet der Rousselet in der Farbe sehr gleich, ist gezuckert, gewürzhaft und halbbutterhaft. Zeit der Reiffung ist der November und geräth hochstämmig am besten auf Wildlingen.

La Marquise, die Marquisinbirne ist groß und

gleicht

gleicht an Gestalt der WinterZuckerbirne, nur ist sie gegen dem Stiel ein wenig spizi-ger. Sie wird gelb, wenn sie zu reiffen anfängt, ist butterhaft, schmelzend, von gezuckertem und etwas müsquirtem Saft. Sie ist eine vortreffliche Birn, und wächßt auf einem schönen Baum.

Le Bon Chretien d'Espagne, spanische HerbstZuckerbirne hat eben die Form wie die WinterZuckerbirne. Sie ist schön und roth. Das Fleisch ist trocken und brüchig. Sie ist gut zum roh essen und zum kochen.

La Louise Bonne, Ludwigsbirne ist groß, länger als rund, von Farbe weißlich, die Haut glatt und gelinde. Sie ist halbbutterhaft. In trockenem Boden bekommt sie einen süssen Saft, hat einen angenehmen Geruch. Der Baum macht sich schön.

La Crasane, ou Bergamote Crasane, die platte Butterbirne ist groß, rund, und graugrünlich. Bey der Zeitigung wird sie etwas gelb. Sie ist sehr schmelzend, ihr Saft gezuckert und ein wenig gewürzhaft, ange-

nehm säuerlich, und wird sehr geschätzt, wie sie überhaupt unter die guten Birnen gehört.

La Crasane panachée, die bunte Crasane ist mit der vorigen einerley, nur daß sie sehr schöne und in die Augen fallende am Rande gefleckte Blätter hat, und den Baum zu einer Varietät macht.

La Pastorale ou Mousette d'Automne, Schäferbirne, ist lang und von ziemlicher Grösse, die Haut gräulich, das Fleisch halbschmelzend, etwas müsquirt. Sie gehört zu den guten Birnen, und hält sich bis in den Dezember.

La Poire d'Ange, Engelsbirne gleicht der Salviati, wird etwas roth, ist etwas platt und butterhaft, hat eine unebene Haut, und macht nahe am Stiel eine Wulst.

Le Chat-Brulé ou Pucelle de Saintonge, ungarische Birne ist etwas lang, gut und schmelzend. (Manger schätzt sie nicht sehr.)

Le Saint-Lezin, Fastnachtsbirne, ist sehr lang und gelb, brüchig, von süssem zuckerhaften Saft. Ist in Anjou sehr geschätzt. (verdient es überall zu seyn.)

La

La Poire de Tonneau, die Tonnenbirne ist ebenfalls groß in Absicht auf den Stiel und die Frucht. Zum Kochen taugt sie vorzüglich und dauert bis in den Februar und März.

C. Winter-Birnen.

L'Epine d'Hiver, Winter-Dornbirne hat eine ziemliche Größe, und ist länger als dicke, grün, etwas gelb in der Zeitigung. Sie ist sehr schmelzend, etwas müsquirt und butterhaft. Sie ist von feinerem Geschmack, wenn sie auf Quitten als auf Wildlingen gepfropft worden, wird besser in warmem und trockenem Erdreich, reift im November.

La Merveille d'Hiver, ou Petit Oin, kleine Schmeerbirne ist ziemlich groß, von ungleicher Form, weder rund noch lang, grünlich. Ihr Fleisch ist schmelzend, fein butterhaft, und ihr Saft ungemein angenehm. Der Baum geräth besser auf Wildlingen als auf Quitten. Zeit der Reiffung im November.

Le Bezi de Quessois, Jagdbirne? sie kommt aus Bretagne, aus dem Wald de Quessois,

ist eine fast runde, kleine Birn, sehr braun und butterhaft. Man nennt sie auch die kleine Winter-Butterbirne, reift im November. Sie trägt büschelweiß, und kommt auf Wildlingen oder hochstämmig besser fort.

La Virgouleuse, die Paradiesbirne ist groß, lang, grün und wird in der Reiffung gelb. Sie ist butterhaft und schmelzend und eine der besten Birnen, und ist als solche Jedem bekannt. Der Baum hat einen prächtigen Wuchs, sowohl in Ansehung seines Holzes als seines Laubs. Sie reift im November, December und Januar.

L'Ambrette, Ambrette, Bisambirne? ist von mittlerer Größe, rund, weißlich in leichtem und grau in starkem Boden, schmelzend. Ihr Saft ist gezuckert, erhaben, und vortrefflich auf Quittenstämmen. Ihr Holz ist immer dornicht.

La Solitaire, ou la Mansuete, Catharinenbirne gleicht der Winter-Zuckerbirne in der Frucht, Holz und Laub. Ist auf der Seite des Fruchtauges dünner, halbbrüchig.

Ihr

Ihr Saft ist süß und angenehm. In Flandern wird sie hochgehalten.

Le Bezi de Chassery, ou le Chassery, die WinterJagdbirne, ist von mittlerer Grösse, rund oder oval, von Farbe weißlich, butterhaft und schmelzend. Ihr Saft ist gezuckert und müsquirt, und ist eine der herrlichsten Winterbirnen. Ihre Blätter sind lang und schmal.

Le Martin-Sire, ou Poire de Romeville, Martinsbirne ist länger als dicke, von mittlerer Grösse, grünlich, glatt. Ihr Fleisch ist brüchig und ihr Saft süß, eßbar im Januar.

La Royale-d'Hiver ou Muscat Almand, (in Italien Spina di Carpi) WinterCitronenbirne ist groß, länger als rund, gleicht an Form und Farbe der SommerZuckerbirne, wird roth und gelb in der Reiffung. Ihr Fleisch ist halb butterhaft, schmelzend und sehr gezuckert, wenn sie in einem trockenen und warmen Boden wächset, wird eßbar im Januar und Februar. Das Holz

ist

ist stark, und die Blätter breit und eingebogen. Das Pfropfreiß macht einen Wulst auf einem Quittenstamm.

Le Martin-Sec ist länger als dicke, die Haut ist grau, wird auf der Sonnenseite sehr roth. Das Fleisch ist brüchig, der Saft gezuckert, von angenehmem Geschmack. Sie ist roh und gekocht gut, und hält sich bis in Februar.

Le Bezi de Chaumontel, die auch den Namen der Winter-Butterbirn führt, ist der Butterbirne wirklich an Gestalt und Farbe gleich. Sie ist halb butterhaft und schmelzend, der Saft gezuckert, ist eine gute Birne, eßbar im Februar.

Le Colmart, ou Poire-Manne, ou Belle et Bonne, Flaschenbirne, ist groß, länger als rund, weißlich, wird auf der Sonnenseite ein wenig roth. Sie ist butterhaft und schmelzend, ihr Saft gezuckert und von feinem Geschmack. Sie gehört zu den herrlichsten Winterbirnen, die wir haben, ist vom Februar bis in den April eßbar.

Le

Le St. Germain, Sankt Germainbirne ist groß, lang, grünlich, und wird in der Reifung gelb. Sie ist butterhaft und schmelzend, und eine vortreffliche Birne, die sich bis in den März und manchmal bis in den April hält. Der Baum hat einen schönen und starken Wuchs, die Blätter sind lang, machen einen halben Zirkel und krümmen sich.

L'Orange d'Hiver, WinterMuskatellerbirne hat die Form der andern Orangenbirn, sie ist weißlich, halb brüchig, hat einen erhabenen Saft, wird im März und April eßbar.

Le Rousselet d'Hiver, WinterRousseletbirne hat eben die Größe und Figur wie die gewöhnliche Rousselet. Ihre Farbe nähert sich der der MartinSecBirne, wird roth, ist halbbrüchig, von etwas erhabenem Saft, wird im März eßbar.

Le Bon Chretien d'Hiver, die WinterZukkerbirne ist eine alte Birngattung, und bekannt genug, dauert bis ins Frühjahr. Sie wird

wird gröser, goldfärbiger und röther auf einem Quittenstamm als hochstämmig, und schöner am Spalier als am Zwergbaum. (Der Uebersezer hat sie nirgends schöner, gröser und schmackhafter gefunden, als in einem Würtembergischen Dorf, 2 Stunden von Heilbronn, wo sie alle Jahre auf einem grosen, hohen, ausgebreiteten Baum, der in einem Hof zwischen Gebäuden stunde, reichlich wuchsen.)

L'Angelique de Bourdeaux, ou St. Martial, Angelikabirn von Bourdeaux gleicht der WinterZuckerbirne sehr, nur ist sie platter und nicht so groß. Sie ist brüchig und gezuckert, und hält sich lange.

La Bergamote de Pâques, ou d'Hiver, WinterBergamotte, ist die Bergamote Bugi oder Soulers. Sie hat viel gleiches mit der HerbstBergamotte, ist aber länger. Sie ist halb butterhaft, hält sich lange und bis in den März.

La Poire Saraſin, Saraſinbirne ist von mittlerer Gröse und gleicht der Donville, hat

einen

einen gezuckerten, erhabenen und ein wenig gewürzhaften Saft. Sie ist zum rohe essen und kochen gut. Sie hält sich am längsten unter allen Birnen.

L'Imperiale à feuilles de Chêne, die Kaiserbirne mit dem Eichenlaube, gleicht einer Virgouleuse von mittelmäsiger Grösse, und ist eben so grün. Im April und May ist sie eßbar und zum kochen vortrefflich.

La Poire de St. François, Franciscusbirne ist länger als rund, grau und roth auf der Sonnenseite. Ihr Saft ist müsquirt und sie hat keine Steine, sie läßt sich ziemlich gut roh essen, hält sich lang, ist aber hauptsächlich zum kochen gut. Kommt am besten hochstämmig fort.

La Bergamote de Hollande, die holländische Bergamotte ist ziemlich groß und rund, und hat die gewöhnliche Form der Bergamotten, ist grünlich, ihr Fleisch halb butterhaft und zart, hat einen erhabenen Geschmack. Sie ist eine gute Birne, die sich bis in den Junius hält. Sie ist nicht sehr bekannt.

La

La Poire de Malthe ou Caillot-Rosat d' Hiver, Maltheserbirne, Rosenwasserbirne, ist fast rund, graubraun, hat einen dicken, kurzen Stiel, einen süssen rosenhaften Saft. Sie ist lange Zeit eßbar.

Not. Die in diesem Verzeichniß angefügte Kochbirnen werden weggelassen, weil schwerlich Jemand aus Teutschland dergleichen aus Paris verschreiben wird, da wir selbst einen Ueberfluß von guten Kochbirnen haben.

## Aepfel.

La Passe Pomme rouge, der rothe Augst-Apfel ist der früheste, muß bald gegessen werden, (weil er taig und mehlig wird) ist zum mahlen schön, blühend und sehr zart, trägt reichlich.

La Calville d'Eté, der SommerCalville ist etwas länglich, von mittlerer Gröse, weiß und roth gestreift. Ihr Fleisch ist leicht und trocken, der Saft ziemlich süß. Man schätzt diesen Apfel nur wegen seiner frühen Er-

Erscheinung, da er schon im Anfang des Julius eßbar wird.

Le Rambour-Franc, Lothringer Apfel ist groß, etwas platt, weiß mit wenig roth gestreift. Ist zum kochen vortrefflich. Man schätzt ihn wegen seiner frühen Reiffung, der Baum ist schön, das Holz ist sehr stark und das Laub sehr breit.

Le Fenouillet gris, ou Pomme d'Anis, der graue Anis Apfel ist von mittlerer Größe, länger als dicke, graulich, hat einen Anis Geschmack. Sein Fleisch ist zart, und schmeckt vortrefflich, wenn er etwas welk wird. Holz und Blätter sind weißlich.

Le Fenouillet rouge, ou Bardin, ou Courpendue, (nach Quintynie) der rothe Kurzstiel, ist dem vorigen gleich, nur grauer und auf der Sonnenseite rothbraun, von gleichem aber gezuckerterem Saft, der in leichtem und warmem Boden etwas müsquirt ist.

La Pomme Figue, ohne Kern, der Feigen-Apfel, wächßt wie die Feigen ohne sichtbare

Blüthe, (hat vier bis sechs niedere Blüthen bey einander stehend, die sichtbar genug sind) er ist länglich, von mittlerer Gröse, mehr selten als gut, und nur seine Besonderheit macht ihn schätzbar.

La Passe Pomme d'Automne, ou la Pomme generale, der rothe HerbstApfel, kommt aus Bretagne, wo er sehr geschätzt wird, ist von mittlerer Gröse, die Haut hochroth, innen roth, und ist der leichteste Apfel, wird im August reif.

La Coussinette, der PolsterApfel ist klein und schön lebhaft roth. (Ein sehr guter Sommer- oder HerbstApfel nach Manger.)

La petite Reinette jaune, hative, frühe, gelbe, kleine Renette ist zärter als andere Renetten, hat aber keinen so erhabenen Geschmack, dauert nicht lang, und wird im September eßbar.

La Reinette rousse, ou Reinettes des Carmes, französische Renette, ist gröser und fester als die vorhergehende, ihr Saft ist erhaben und dauert lange.

La

La Pomme de Pigeonnet, Jerusalems Apfel ist lang und sehr gestreift, reift im October.

La Royale d'Angleterre, englischer Königs-Apfel ist von ausserordentlicher Grösse, länger als rund, zart und leicht.

La Calville blanche, der weisse Calville ist von aussen und innen weiß, ribbig, das Fleisch sehr leicht und von sehr erhabenem Saft, ohne einige Säure. Man schätzt ihn sehr hoch und er hält sich lange. Der Baum ist schön, das Holz stark, die Blätter breit.

La Calville rouge, der rothe Calville ist groß, länger als rund, schön roth. Sein Fleisch ist leicht, der Saft weinartig, und einer der herrlichsten Apfel. Auf alten Bäumen werden diese Apfel innen roth, wenn sie in einem starken und kühlen Boden stehen. Er dauert lange.

La Reinette Franche, die französische Renette ist bekannt genug. Es ist ein groser und schöner Apfel, gelb in der Reiffung, und mit grauen Punkten bestreut, hat ei-

nen gezuckerten Saft. Er ist einer der vortrefflichsten Äpfeln sowohl roh als gekocht. Er dauert, bis es wieder neue giebt, und wird von Jedermann wegen seiner Güte und Schönheit geschätzt.

La Reinette grise, der graue Renettapfel, ist groß, sehr gut, von gezuckertem Saft, hält sich nicht so lange, wie die französische Renette, wird aber ebenfalls geschätzt, gleicht ihr, die Farbe ausgenommen, die sehr grau ist.

La Reinette rouge, der rothe Renettenapfel hat die Form der Renetten, ist aber runder und kleiner, schön roth auf weißlichem Grund, hat ein festes Fleisch und gezuckerten Saft. Er hält sich lang, ist aber noch nicht gemein. Die mehreste verwechslen ihn mit der französischen Renette.

La Pomme d'Or, ou Reinette d'Angleterre, (von den Engländern Gold-Pippin genennet) GoldPippin, ist ein wenig länger als rund, von mittlerer Größe, goldgelb, und roth zart getüpfelt, gezuckert und

von

von erhabenerem Geschmack als die Renette. Dieser Apfel wird von Jedermann hochgehalten, und dauert ziemlich lang.

La Pomme Violette, ViolenApfel ist ziemlich groß, weißlich und auf der Schattenseite fein roth punktirt, auf der Sonnenseite aber sehr dunkelroth. Sein Fleisch ist sehr weiß, fein und angenehm, der Saft sehr süß und gezuckert. Es ist ein guter Apfel, dauert aber selten bis zu Ende des Jahrs, worin er gewachsen. Er hat einen VeilgenGeruch, von dem er den Namen hat.

La Pomme de Drap-d'Or, der Goldstück-Apfel ist groß, die Haut gleicht einem mit Gold gestickten Zeuge, wovon er den Namen hat. Sein Saft ist gut, sein Fleisch etwas pelzig, dauert nicht bis ans Ende des Jahrgangs, Liebhaber schäzen ihn. (Hier wird nicht der ächte beschrieben, der vortrefflich ist.)

La Pomme d'Api, der ApiApfel ist Jedermann ohne weitere Beschreibung bekannt. Der kleinere ist besser als der grose, der un-

ter dem Namen Pomme de Rose bekannt ist, weil er einen Rosengeruch hat. Der erstere nimmt mehr Röthe an und ist besser von Geschmack, man schätzt ihn hoch, und er dauert lange.

L'Api noir, der schwarze ApiApfel hat die Form des gemeinen Api, ist aber gröser, doch von gleichem Geschmack, so wie Holz und Blätter fast einerley sind.

Le gros Courpendu gris, der grose graue Kurzstiel, ist ein sehr groser graurother Apfel, vortrefflich roh und gekocht.

La Pomme Nonpareille, der unvergleichliche Apfel, ist grün, von schöner Gröse, hat etwas Grau, und einen langen Stiel. In England wird er sehr geschätzt, dauert lang und ist sehr gut.

Le Rambour d'Hiver, WinterRamburApfel ist sehr groß, länger als der SommerRambour, ganz grün, und zum kochen für die Kranken vortrefflich gut, wegen seines säuerlichen Safts.

La Pomme Poire, der BirnApfel ist eine Gat-

Gattung der grauen Renette, hat ein hartes Fleisch, ist ziemlich gut und hält sich lang.

Le petit Pommier Nain, der ZwergApfel, der sich immer klein erzeigt, kann im Topf und im Treibhause gezogen werden. Der Apfel bekommt die Gröse einer weissen Renette, und ist lang, gelb, sehr gut und hält sich lange.

La Pomme d'Astracan, ou la Transparente de Moscovie, der EisApfel ist sehr weiß und groß, hat eine so feine Haut, daß man fast queer durchsehen kann, wird im Januar und Februar reif. Schlecht und nach Manger nicht werth, daß man ihn pflanzt.

Le Postophe d'Hiver, WinterPostophApfel ist ein sehr groser Apfel, blaßroth, hält sich lange.

Le gros Faros, der grose KaiserApfel ist sehr groß, etwas platt, roth gestreift, brüchig, hat viel Saft und hält lange.

Le Gros-Capendu rouge, der grose rothe Capendu ist ein länglicher Apfel, sehr brüchig, der Saft ist süß und hält sich lang.

La Passe Rose platte, der platte RosenApfel gleicht dem Api, ist aber viel gröser, hält sich lang.

La Francatu, der FrankatuApfel ist groß, ein wenig platt, das FruchtAug liegt tief, ist mit grauen Punkten getüpfelt, eßbar im Januar.

La Princesse Noble, der PrinzeßinApfel hat die Form einer Renette, nur ein wenig platter, das Fruchtaug liegt tief, wird sehr roth, vom ersten Rang.

La Calville blanche d'Eté, der weisse SommerCalville, wird mit dem rothen reif und eßbar, hat auch die Form und Grösse des rothen, ist aber von innen und aussen ganz weiß.

La Pomme de Malingre d'Angleterre, Malakrischer Apfel ist sehr groß und lang, von sehr saurem Saft, hält sich lang, und taugt gekocht für die Kranken. (Nach Manger trägt er keine eßbare Früchte.)

La Pomme de Jardi ist sehr groß, hat einen sehr langen und dünnen Stiel, ein sehr gelbes und festes Fleisch, dauert lang.

## III. Von dem Bau der Teltover Rüben.

Die Teltover Rüben oder Märkische Rüben geben ein so gutes und für die meisten angenehmes Zugemüß, daß sie nicht nur weit und breit ausgeführt, sondern auch in vielen Gegenden in Teutschland selbst angebauet werden. Man bemerkt zwar, daß sie einen etwas zärtern Geschmack ausser den ihnen eigentlich angemessenen Gegenden annehmen, die beliebte Schärfe einigermassen verlieren, und meist gröser werden. Hr. Rimrod hat hierüber seine Beobachtungen in dem DecemberStück der Riemischen ökonomischen Zeitung mitgetheilt, die ich hier ebenfalls anführen will:

„Da die Märkische, besonders Teltover Rüben eine allgemein beliebte Speise sind, so kann ich den Liebhabern sagen, daß ich dergleichen meines Orts seit mehr als zehn Jahren jährlich selbst erbauet und jedesmal Rüben von

der besten Güte erhalten habe. Ein gleiches wird man sich ohne allen Zweifel in mehrern Landesgegenden zu versprechen haben, wenn man jährlich, wie ich dergleichen gehabt habe, neuen oder doch aufrichtigen Teltoversaamen aussäen kann, und im fetten Boden die Rüben nicht länger stehen lässet, als, wenn man früh gesäet hat, 9 bis 10 Wochen. Einmal habe ich aus der Mark erhaltene Rüben, die im Keller ausgelaufen waren, zu Saamenrüben gesteckt und guten Saamen davon erhalten. Der Unterschied meiner von ächten Teltover-Rüben ist blos an der Gestalt gewesen, daher sie zum Verkaufe ausgeboten, getadelt wurden, sonst sind sie im Geschmacke von allen Kennern für ächt gehalten worden. Die Grösse, die sie im hiesigen Boden erhalten, schadet nicht, wenn sie nur ganz gelassen und nicht zerschnitten werden, indem man sie kocht; wie auch bey andern Rübenarten z. E. den sogenannten süssen Zeelandischen Knolleen angemerkt und gerathen wird. Eine Freundin aus der Mark sagte: kehren Sie sich nicht daran, daß

sie

sie groß sind. Wir ärnten bey uns grose und kleine. Aber die kleinen werden verkauft, und die grosen pflegen wir selbst zu behalten. Ich habe diese Rüben gleich nach Johannis mit Sommerrübsaat ausgesäet, und wann die Rübsaat abgeärntet war, ausgraben lassen. Sie stehen aber alsdann etwas zu lange, indem sie auf das Reifwerden der Rübsaat warten müssen, kommen auch früher, als man sie haben will. Dieß hat mich genöthigt, ihnen lieber einen besondern Fleck Ackers einzuräumen; da ich sie dann oft mit andern Rüben um Kilianstag, zum Theil aber auch noch später ausgesäet habe. Ich weiß ein Jahr, daß meine Rüben sämtlich gesund und gut waren, über die Teltover aber geklagt wurde, daß sie wurmig wären. Dieser Fehler ereignet sich, wenn trockene Zeiten einfallen. Daher ists auch dieses Jahr geschehen, daß meine um Kilianstag ausgesäete Märkische Rüben wurmig und kaum zu brauchen sind, weil wir hier in der ganzen Zeit, da sie wuchsen, gar keinen Regen gehabt haben. Es ist daher auch besser, nicht alles

zu

zu einer Zeit, sondern einiges früher, einiges später zu säen. Nur wünsche ich, daß es nicht allen mit den Spätrüben so gehen möge, wie mir. Ich säete die spätesten um Bartholomäi; und hätte, da diese Rübe im Herbst noch wächset, und wenn sie spät ausgesäet ist, ohne Schaden den ganzen Winter durch in der Erde stehen kann, nachdem nun Regen genug gefallen war, noch eine gute Aernte thun können; hatte sie auch wohlbedächtig auf ein Stück Ackers gesäet, wo sie zwischen Luzerne, die ich zu dem Ende nicht eher abmähen ließ, auf einer, und Roggen auf der andern Seite, mitten innen standen. In wenigen Tagen würden sie die nöthige Stärke erhalten haben; als ich nun aber hinkam, zu sehen, ob sie zeitig seyn würden, waren Luzerne und Rüben beides von den Schaafen rein weggehütet. Man darf sich dieses nicht befremden lassen, wenn man in einer Gegend wohnt, wo dergleichen Schadenfreude so gemein ist, daß Gesetze und Befehle nur wenig dagegen vermögen, und Niemand weniger Recht an seinen Grundstücken

zu haben scheint, als der Eigenthümer selbst. Doch wird man des Versuchens müde. Und so nehme auch ich hiermit von dieser Probe Abschied, und habe nur andern, die glücklicher wohnen, meine geringen Erfahrungen mitzutheilen nicht ermangeln wollen.

Im Würtembergischen werden diese märkische Rübchen in dem Pfarrdorf OberJetingen, im Wildberger OberAmt, in einer etwas rauhen Gegend, häufig gebaut, wo sie eben den Geschmack und Gröse bekommen, wie in der Mark. Die Innwohner bringen sie in die grösern Städte, vornemlich nach Stuttgart, Ludwigsburg, Tübingen ꝛc. und vermuthlich auch auser Lands, wo sie dieselben gut verkauffen und alle Jahre ein schönes Stück Geld daraus lösen. Der Boden ist daselbst roth, leimig, mit Sand und kleinen Steinen vermischt, und diesem Erdreich wird der gute Erfolg der Kultur dieser Rübchen zugeschrieben. Vermuthlich aber wird der Sand das meiste dazu beytragen. Man säet den Saamen am sieben

Schlä-

Schläfers Tag, den 27. Junius, und die Leute versäumen diesen Tag niemal, weil sie glauben, daß der gute Erfolg ihrer Saat schlechterdings davon abhänge. Meist vermischen sie ihn mit dem Saamen der grosen Rüben, und säen beyde unter einander auf einen mit kurzem wohlverfaultem Miste gedüngten Acker, von jedem auf einen Viertels Morgen zween Eßlöffel voll. Was sie von den Rübchen im Herbst und im October nicht verbrauchen oder verkauffen können, lassen sie über den Winter stehen, und diese werden, wenn der Acker im Frühjahr mit einer andern Frucht angeblümt werden solle, zuvor ausgezogen, oder herausgepflügt, gleich hinter dem Pflug aber von eigenen Leuten aufgelesen.

Man hat diese Rübchen ebenfalls an mehreren Orten und Gegenden Würtembergs im Kleinen und meist nur zum eigenen Gebrauch gebaut, aber eben die Beobachtung dabey gemacht, die Hr. Rimrod davon angeführt hat, daß sie nemlich in einem fetten Boden, ohne

Sand

Sand und Stein, zu groß werden, und etwas von ihrer Schärfe verlieren. Nicht alle erreichen jedoch eine solche ausserordentliche Grösse, viele behalten ihre eigenthümliche Dicke, und diese haben auch den rechten Geschmack dieser Rübenart, nebst der etwas schwarzen Haut. Man säet sie etwas später in den bessern Gegenden und erst in der ersten Hälfte des Julius, doch auch vermuthlich hier nicht spät genug; und es würde unfehlbar besser gethan seyn, wenn ihre Aussaat erst im August vorgenommen würde, da sie zu ihrem völligen Wachsthum nur zehen bis zwölf Wochen nöthig haben, auch nicht alle schon im Herbst ausgehoben werden, sondern zum Theil über den Winter im Boden stehen bleiben, da sie im Frühjahr und zu einer Zeit, wo frische Gartengewächse noch selten sind, ein angenehmes Zugemüß verschaffen. Uebrigens könnten diese Rübchen an mehreren Orten in Würtemberg gezogen werden, da es hier und da an gutem und fruchtbarem Sandboden nicht fehlt. Wie manchen Vortheil könnte sich der Landmann ver-

verschaffen, den Ertrag seines Ackers höher treiben, als mit Rocken und Haber, und immer ein Stück paares Geld in die Hände kriegen, woran es ihm so oft zu gebrechen pflegt, wenn er nur seine beyden Augen öffnen und sehen wollte, was andere thun, und womit sich diese einen sichtbaren und beträchtlichen Nuzen schaffen. Doch die Gewohnheit hat dem gröſten Theil dieser Leute längst eiserne Fesseln angelegt, die sie nach und nach so lieb gewonnen haben, daß sie dieselben nicht mehr abwerfen mögen. Und dann freylich werden sie noch durch andere Ursachen gehindert, wie Hr. Rimrod durch die Schaafe, eine Verbesserung ihrer Umstände zu versuchen.

## IV. Bücher-Anzeigen.

1. Joseph Gerthing's, pensionirten Kunst- und Zier-Gärtners in kaiserl. königl. Diensten, Gedanken, Wünsche und Vorschläge zur Emporbringung der nutzbaren Gärtnerey.

rey. Jena, in der akademischen Buchhandlung. 8. 1788.

Der bey der Gärtnerey grau gewordene Verfasser dieser Gartenschrift hat sie hauptsächlich zum Unterricht seines auf Reisen gehenden jüngsten Sohnes geschrieben. Andere Gartenfreunde, die solche bey ihm sahen, glaubten, daß er sich, auch andern damit Nuzen schaffen zu können, Hoffnung machen dürfte. An seinem 50jährigen DienstJubiläum entschloß er sich endlich, dem Andringen seiner Freunde zu folgen, und einen Theil von seinen Aufsäzen als eine Probe dem Publikum mitzutheilen. Er erkennet, daß die Gärtnerey in den neuern Zeiten sehr vortheilhafte Fortschritte gemacht habe, gesteht aber, daß diese vermehrte Erleuchtung nicht sowohl ein Eigenthum seiner Mitbrüder, nemlich der gemeinen Landwirthe und Gärtner geworden sey, als vielmehr ein Eigenthum gelehrter Leute, die die Natur bey der Natur und aus der Natur studiert, nicht aber der Lehrherren Schlendrian.

Hierin mag er wohl, in Ansehung eines grosen Theils gemeiner Gärtner, Recht haben: allein es haben sich dennoch in neuern Zeiten auch mehrere geschickte teutsche Gärtner rühmlich hervorgethan, und in Schriften die Gärtnerey mit Vortheilen, nützlichen Erfindungen und Vorschlägen bereichert. Die Ursachen dieser noch daurenden Finsterniß in der Gärtnerey bey gemeinen Gärtnern findet er in der Religion, die auch die Aufklärung darinn gehindert habe, weil man Bücher, die aus protestantischen Ländern gekommen, noch vor 10 Jahren in katholischen Provinzen nicht zu lesen bekommen konnte, in der Unbekanntschaft mit guten Gartenschriften, in der Armuth der untersten Volksklassen.

Der erste Wunsch, den der Verfasser äussert, gehet auf die bessere Erziehung der Saamen der Gartengewächse. Er giebt die Fehler, die dabey theils aus Unwissenheit, theils aus Nachläßigkeit begangen werden, umständlich und richtig an, und lehrt die Mittel, wodurch

ächte

ächte und gute Sämereyen gewonnen werden können. Er schlägt hiezu vorzüglich eine Gesellschaft von mehreren Mitgliedern vor, deren jeder einige ihm überlassene Gesäme erziehen, und die sämtlich erzogene Saamen unter einander theilen sollen, wie dieser Vorschlag auch schon von andern und in dem Journal für die Gärtnerey gemacht worden ist.

Sein zweyter Wunsch betrifft die bessere Bekanntschaft mit den Erdarten, die sich die Pflanzer, Gärtner und Landwirthe verschaffen sollten, und der Mittel, einen unfruchtbaren Boden zu verbessern. Den Thonboden räth er mit gebranntem und wieder abgelöschtem Kalk, gebrannten Muschelschalen, Kreidenerde, Mergel, Asche ꝛc. mürbe und zu Einnehmung des fruchtbaren Stoffs vom Regen und der Luft empfänglich zu machen, worauf aber eine weitere Düngung mit Mist nachfolgen muß. Kalkigter Boden soll, weil er zu locker ist, mit Thon bindender gemacht werden, mit Mergel oder auch mit gemahlenem Gyps. Sand-

boden wird durch Thon und Thonmergel, Torferde und Dünger gebessert. Nasser und sumpfiger Boden ist zum Gartenbaue fast gar nicht anzuwenden, es wäre denn, daß er merklich erhöhet und folglich trockener gemacht werden könnte. Glücklich ist der Pflanzer, der einen Garten zu bearbeiten hat, worinn eine gute, gemischte Dammerde sich findet, die aber durch Umgraben, Jäten, Düngen ꝛc. im guten Stand erhalten werden muß, worüber der Verfasser manchen guten Unterricht ertheilt.

Der Verfasser kommt hierauf auf die Hindernisse des Obstbaues, wovon er folgende anführt: 1.) ein gedüngter Boden, in dem die jungen Bäumchen nur verwöhnt oder verzärtelt werden, daß sie, wenn sie in ein gewöhnliches oder gar schlechtes Erdreich gesetzt werden, eingehen und verderben. 2.) Fehlerhaftes Stecken der Kerne, vornemlich der Steinobstkerne, die nie lange Zeit trocken im Hause liegen bleiben dürfen, sondern noch naß, so wie sie aus der Frucht kommen, oder besser,

gar

gar mit der Frucht (Fleisch) zugleich in die Erde gesteckt werden sollen. Dieses wird doch nicht immer angehen, und man kann die Kerne bis zu einer bequemen Steckzeit in einem Topf und mit Sand bedeckt recht gut bewahren und aufhalten. Den 3ten Fehler findet er in dem voreiligen Beschneideln der kleinen noch nicht veredelten Bäumchen. Der 4te Fehler wird mit unvernünftigem Versezen begangen, der 5te mit PfahlWunden und überhaupt Vernachläßigung verwundeter Bäume, 6. versäumtes Düngen schon einige Zeit auf einem Fleck gestandener Bäume.

In der vierten Abtheilung versichert der Verfasser, daß die Klage, die zu gewissen Jahrszeiten über Mangel an GartengemüßArten gehört werde, ungegründet sey, weil beynahe alle getrocknet werden und daher zu allen Zeiten genossen werden können. Allein von diesen ist die Rede nicht, sondern von den frischen Gartenpflanzen, wornach man nach langem Wintergenuß der getrockneten Gartengewächsen im Frühjahr begierig wird.

In der fünften Abtheilung, die die Aufschrift: unmöglich scheinende Saamenerziehung, hat, schlägt er ein auch in dem Journal für die Gärtnerey schon angeführtes Mittel vor, selbst Saamen von Blumenkohl zu erziehen, welches darinn bestehet, daß man den Blumenkohl im halben August säen, die aufgegangene Pflanzen zu Anfang des Octobers mit völlig unbeschädigten Wurzeln heraus heben, und sie entweder in Blumentöpfe oder auf ein Gartenbeet, das keine Morgensonne hat, sondern nur Nachmittags von der Sonne getroffen wird, und abschüßig gegen der kältesten Gegend angelegt werden solle, versetze, so tief, daß nur ihr Blätterherz über der Erde heraus stehe.

---

2. Praktischer Unterricht von Erziehung, Pflege und Wartung junger Obstbäume, deren Veredlung, gehörigen Verpflanzung und Anlegung eines Obstgartens, nebst einem Anhange von einigen sehr guten Hülfsmitteln

teln wider das Aufblähen des Viehes. Zum Besten des Landmannes abgefaßt von Christ. Tiessen. 8. Leipzig, bey Adam Friederich Böhmen. 1788.

Die Wahrnehmung, die der Verfasser von der wenigen Wissenschaft des Landmannes, seine Bäume gut zu machen, oder auch welche um einen billigen Preis an seine Nachbarn zu überlassen, gemacht, und die Klagen über den erlittenen Betrug an gekauften Bäumen, die er gehört hat, haben ihm Anlaß zu dieser Schrift gegeben, worinn er sich bemühet, dem Landmann einen kurzen und deutlichen Unterricht von der Fruchtbaum Zucht zu ertheilen, und ihn in den Stand zu sezen, sich selbst Obstbäume zu erziehen. Diese Anleitung hat er in fünf Kapitel eingetheilt.

In dem ersten Kap. handelt er von Anlegung einer Pflanzschule, vermittelst Stecken und Säen der Obstkerne von zahmen Obst, die er fleißig zu sammlen und über den Winter sorgfältig zu verwahren anräth, Kerne in einer

Schachtel in trockenem Sand an einem gemäßigten Ort, Steine in einem mit trockenem Sand angefüllten Topf, den man im Garten in einer mäßigen Tiefe eingraben soll, bis sie im Frühjahr gesteckt werden können. Recensent verwahrt seine SteinobstKerne ebenfalls im Winter in Sand, zerschlägt sie aber vor dem Stecken mit Vorsicht, damit die Kerne nicht beschädiget werden, und steckt diese im März an den gehörigen Ort, wo sie viel eher aufgehen, als wenn sie samt der harten Schale eingelegt werden. Die Pflanzschule soll auf gegen Morgen liegenden Platz angelegt werden, der weder einen zu magern noch zu fetten, am wenigsten aber einen nassen Boden hat. Der zu magere Boden soll durch Dünger (den jedoch einsichtsvolle Baumpflanzer in Pflanzschulen nicht dulden wollen) also besser durch andere fette Erde verbessert, ein zu fetter Boden aber durch magere Erde oder Sand zurecht gemacht werden. Der Platz muß mit Einzäunen verwahrt und durch Umgraben ꝛc. wohl zugerichtet und in Beete abgetheilt werden, wor-

ein

ein vier Furchen kommen und in diese die Kerne 3-4 Zoll weit aus einander gelegt werden sollen. Zwischen den aufgegangenen Bäumchen muß man kein Unkraut aufkommen lassen. Bey groser Dürre muß man mit Begiessen zu Hülfe kommen. Er hält für rathsam, wenn man eine Pflanzschule nur im Kleinen unterhält, die jungen Bäumchen unversetzt stehen zu lassen, und sie in dem Beet, worinn sie aufgegangen sind, zu okuliren oder zu pfropfen. Allein dadurch werden die Pfahlwurzeln zu stark, und die Abschneidung derselben in einem schon erstarkten Zustand ist für die jungen Bäume verderblich. Das Versezen und Beschneiden der Pfahlwurzel vor der Veredlung der Bäumchen ist daher immer räthlicher. Wir übergehen das Bekannte und Gewöhnliche, was von der weitern Behandlung junger Obstbäume gesagt wird. Der Verfasser glaubt nicht, daß aus den Kernen bessere Obstsorten, als die sind, wovon sie gekommen, oder durch Okuliren und Pfropfen gewonnen werden können. Dieser Behauptung stehen nun sehr viele

Erfahrungen entgegen. Woher sollten auch die herrliche Obstsorten, die in so manchen Anlagen erzogen worden, oder auch nur durch einen Zufall entstanden sind, gekommen seyn?

Im zweyten Kapitel handelt der Verfasser vom Pfropfen, wovon das schon Bekannte faßlich vorgetragen wird. Die Behauptung, daß, wenn Reiser von Bäumen genommen würden, welche noch nicht getragen haben, man sich vergebliche Arbeit machen würde, oder doch sehr lange auf Früchten warten müßte, ist nur zum Theil wahr. Es giebt allerdings ganz unfruchtbare Bäume, die viele Jahre stehen und keine Früchten tragen, von solchen sollen nun freylich keine Reiser zum Pfropfen gebrochen werden. Aber von jungen Bäumen, die, ob sie gleich noch keine Früchte getragen haben, aber von einer bekannten fruchtbaren Sorte veredelt worden sind, kann man mit Sicherheit, wie Erfahrungen dafür sprechen, Zweige und Augen zum Pfropfen und Okuliren gebrauchen.

Im

Im dritten Kap. wird vom Okuliren Unterricht gegeben, das der Verfasser dem Pfropfen noch vorzieht. Im vierten Kap. wird vom Kopuliren oder Anplacken gehandelt, wovon eine deutliche Nachricht gegeben wird, und dann im fünften Kap. von der Anlage eines Obstgartens oder der gehörigen Versezung der Bäume in denselben. Die Entfernung der Aepfel- und Birnbäume auf zehn bis zwölf Ehlen, und der Kirschbäume, die öfters und wenn sie einen tauglichen Boden antreffen, sehr groß werden, scheint fast zu klein zu seyn.

---

3. Anweisung zu vortheilhafter Anlegung der Baumschulen, Baumgärten und Küchengärten auf dem Lande; nebst zwo Abhandlungen vom Bau der Acacia und des Hopfens von Joh. E. Götz, Oekonomie-Verwalter. 8. Altenburg in der Richterischen Buchhandlung. 1788.

Mit

Mit Recht bedauert der Hr. Verfasser, daß man in allen Gegenden, ja in allen Dörfern beym Landmanne so elende Baum- und Küchengärten antreffe, wovon sie sich doch in ihren eigenen Haushaltungen sowohl durch die dadurch gewinnende Produkten, als auch durch Verkauf der Bäume und Küchengewächse so manchen beträchtlichen Nuzen verschaffen könnten; obgleich diese Klage nicht so allgemein seyn dürfte, als der Verfasser glaubt, und als es in seinen Gegenden seyn möchte. Denn es giebt Dörfer in manchen Provinzen Teutschlands, wo von dem Obst, der Baumzucht, und den Gartenpflanzen von dem Landmanne beträchtliche Summen gewonnen werden, wovon ich nur die Gegend um Bamberg, Stuttgart, Ulm anführen will. Man zeige dem Landmanne nur den Weg zum Verschluß der Bäume und Gartenpflanzen: so wird er sich nach und nach darauf legen. Für sich selbst wird er schwerlich dergleichen anbauen, da er schon an eine andere Kost gewöhnt und damit vergnügt ist.

Der

Der Verfasser hat diese seine Anweisung in fünf Abschnitte, und diese wiederum in Kapitel und §. §. abgetheilt, worinn er seinen Unterricht von Pflanzung der Obstbäume vorträgt.

In dem ersten Abschnitt handelt er in zwey Kap. von Anlegung und Besorgung einer Baumschule. Im ersten Kap. lehrt er zugleich die Mittel, den so nöthigen Dünger zu erhalten, die Kerne und Steine gehörig zu säen und zu stecken, auch die jungen Bäumchen richtig zu besorgen; im zweyten Kap. handelt er von der Verpflanzung der jungen Bäume aus der Saamen- in die Baumschule, und deren Wartung, wovon nichts unbekanntes oder neues gesagt wird. Im zweyten Abschnitt und dessen vier Kap. beschäfftigt sich der Verfasser mit einem umständlichen Unterricht vom Okuliren, (er ziehet das Okuliren ins treibende Aug dem ins schlafende Aug vor) vom Pfropfen und Absäugen, das er aber dem Okuliren, wie er sich mehrmalen darüber äussert, dem Okuliren und Kopuliren weit nachsetzt, vom Kopuliren

und

und dann von Verfertigung des Baumwachses. Im dritten Abschnitt wird in 4 Kap. von Anlegung eines Obst- und Gartengartens, von Verpflanzung der Bäume in denselben, von der Wartung der Gärten, von den verschiedenen Krankheiten und Kuren der Obstbäume, und von den mancherley Feinden derselben gehandelt. Der Verfasser dringt mit Recht darauf, daß die Obstbäume in genügsamer Entfernung von einander gepflanzt werden sollen, Birn- und Aepfelbäume 30. Fuß, Zwetschgen- Pflaumen- und Kirschbäume 20. Fuß. Er beantwortet hiebey einen gewöhnlichen Einwurf der Landleute gegen diesen weiten Stand der Bäume, und wir wollen diese Beantwortung zur Probe seines Vortrags hersezen.

„Hierauf, sagt er, S. 63. höre ich aber viele antworten und fragen: Wie sollen wir, da wir wenig Platz haben, zurechte kommen, und wie viel werden wir Bäume pflanzen können und Obst bauen, wenn wir selbige so aus einander sezen sollen? Denen also, welche mir die-

diesen Einwurf machen, antworte ich: Macht nur erst einen Versuch, und setzt nach dieser Angabe auf einen gewissen Platz nur vier Bäume, und auf einen andern von eben der Grösse und Güte des Bodens pfropft alsdann vierzig und mehrere Bäume auf einander, (denn dieses Verhältniß habe ich in vielfältigen BauerGärten gefunden,) wartet hierauf diese vier Bäume so, wie ich in der Folge sagen werde, und dann seht, ob ihr von diesen wenigen Bäumen nicht alle Jahre weit mehrere, schönere und schmackhaftere Früchten erbauen werdet, als von euren elenden vierzig und mehreren Bäumen. Ferner: gebt alsdann auf eure Gräserey, welche unter diesen vier Bäumen, und auf diejenige, welche unter eurer Menge von Bäumen wächßt, acht, und seht, ob ihr nicht dreymal mehr und weit schöneres und eurem Vieh gesünderes Gras erbauet, als unter jenen; alsdann berechnet den Vortheil, welchen ihr durch die hier angezeigte Methode, wenige Bäume anzupflanzen, nicht nur in Ansehung der Vielheit der zu ärntenden Früchte

und schönen Gräserey erlanget, sondern auch, wie viel ihr an der Arbeit und den Kosten wegen Anschaffung weit wenigerer Bäume erspa-ret habt: alsdann werdet ihr gewiß auf meine Seite treten, und dasjenige willig befolgen, was ihr itzt nicht einsehen könnt. Die gegebene Anweisung, die Bäume in die Gärten richtig zu pflanzen, ist gut, und man wird nicht leicht etwas vermissen, was dazu gehört; eben dieses kann auch von den Krankheiten der Bäume, den Mitteln dagegen, und den Feinden der Obstbäume, Thieren und Insekten (nur mit Weglassung der so schädlichen Blattläuse und Schildläuse) und einigen Gegenmitteln, wovon aber bessere zum Theil bekannt sind, gesagt worden. Im vierten Abschnitt theilt er ein Verzeichniß einiger guten Obstsorten mit, die jedoch mit sehr guten hätten vermehrt werden können. So sagt er in einem Nachtrag, daß ihm nur zweyerley Aprikosen bekannt seyen, und er nur dreyerley Sorten Pfirschen gezogen habe. Im fünften Abschnitt handelt er von Anlegung eines Küchengartens, und den darinn anzuziehen-

den

den nützlichen Gewächsen. Von den letzten lehrt er die mancherley Kohlpflanzen, Bohnen, Spargeln, Meerrettig pflanzen. Von dem Spargelbau hat man heut zu Tag eine ungleich bessere Art, als der Verfasser angiebt. In einem Anhange giebt er noch Anweisung, die Acacia, Schottendorn zu pflanzen, und von dem Hopfenbau. Für die Landleute wird diese Schrift, die deutlich abgefaßt ist, immer nützlich seyn, wenn sie dieselbe anderst in die Hände bekommen und kauffen. Prediger könnten sich um die Landleute überaus verdient machen, wenn sie sich am Sonntag Abends an ihre gewöhnliche Versammlungsorte begeben und ihnen aus solchen nützlichen Büchern etwas vorlesen oder erzählen wollten, wo sie zugleich Gelegenheit hätten, ihre Zweifel, Einwürfe und Vorurtheile gegen die Verbesserung ihrer Oekonomie zu heben.

4. Georg Wilhelm Constantins von Wilke Versuch einer Anleitung die wilden Bäume und Sträucher unsrer deutschen Wälder und Gehölze auf ihren bloßen Anblick und ohne weitere mündliche Belehrung mit Sicherheit erkennen und unterscheiden, auch ihren Nuzen beurtheilen zu lernen. Zum Gebrauch angehender Cameralisten, Forstleute, Oekonomen, Gärtner und naturliebender Spaziergänger im Walde. Mit Kupfern und Tabellen. 8. Halle, bey Johann Jakob Gebauer. 1788.

Herr von Wilke fährt mit jeder Messe rühmlich fort, die Liebhaber der Gewächse, ihrer Kenntniß und Kultur mit nüzlichen Schriften zu unterstüzen; und seinem Fleiß in diesem Fach ist auch diese Schrift zuzuschreiben, deren Innhalt und Absicht aus dem weitläuftigen Titel zu ersehen ist. Er will denen, die die in Teutschland wild wachsende Bäume und Gesträuche ohne mündlichen Unterricht, wozu es öfters an Gelegenheit mangelt, kennen lernen möch-

möchten, eine Anleitung geben, diese Kenntniß aus seinem Buche zu erlangen. Man hat zwar schon mehrere Werke, woraus dieser Unterricht geschöpft werden könnte: aber sie sind für die Meisten zu kostbar, und ein wohlfeilerer Auszug aus denselben muß denen, die sich die Kenntniß der Waldbäume und Stauden verschaffen wollen, immer willkommen seyn.

Der Herr Verfasser hat folgende Bäume und Stauden näher beschrieben, sowohl nach ihren äusserlichen Verschiedenheiten an Laub, Rinde ꝛc. als auch nach ihren Blüthen, Befruchtungstheilen, Früchten und Saamen, Nuzen, Standort ꝛc.

1) Ahorn, Acer pseudoplatanus, nebst der Lenne Acer platanoides, 2) Maßholder, Acer campestre. 3) Bärentraube, Arbutus uva ursi. 4) Berberis, Erbselbeer, Berberis vulgaris. 5) Birke, Betula alba. 6) Brombeerstrauch, Rubus fruticosus. 7) Buche, Fagus silvatica. 8) Cornelius Kirschbaum, Cornus mascula. 9)

Creuzdorn, Rhamnus catharcticus. 10) Darmbeer: ElzbeerStrauch, Cratægus torminalis. 11) Eiche, Quercus Robur, a) die Winter: Stein: Trauben: Truff: Eiche, b) die Sommer: Stiel: oder Mast: Eiche, c) die Rasen: Eiche. 12) Eller, Else, Betula Alnus glutinosa. 13) Epheu, Hedera helix. 14) Esche, Fraxinus excelsior. 15) Espe, Aspe, Populus tremula. 16) Faulbaum, Zapfenholz, Rhamnus frangula. 17) Fichte, Pinus Abies. 18) Hartriegel, Cornus sanguinea. 19) Haselstrauch, Corylus Avellana. 20) Heidelbeerstrauch, Vaccinium Myrtillus. 21) Hirschholder, Sambucus racemosa. 22) Gemeiner Hollunder, Sambucus nigra. 23) Wilder Kastanienbaum. 24) Kiefer, Pinus sylvestris. 25) Lerchenbaum, Pinus Larix. 26) Linde, Tilia, a) Sommer: Linde, b) Winter: Stein: Wald: kleine Linde. 27) Maulbeerbaum, Morus alba. 28) Meelbeerstrauch, Cratægus Aria. 29) Mispelstrauch, Mespilus germanica. 30) Pappel,

a) Po-

a) Populus nigra, schwarze Pappel, b) Populus alba, weisse Pappel. 31) Preusselbeerstrauch, Vaccinium vitis idæa. 32) Rainweide, Liguſtrum vulgare. 33) Schlingbaum, Viburnum Lantana. 34) Schwarzdorn, Prunus ſpinoſa. 35) Spill- oder Spindelbaum, Evonymus europæus. 36) Stechpalme, Ilex Aquifolium. 37) Tanne, Pinus picea. 38) Taxus, Eibenbaum, Taxus baccata. 39) Traubenkirſchenbaum, Prunus padus. 40) Trunkelbeerſträuchlein, Vaccinium uliginoſum. 41) Twieſelbeerbaum, Prunus avium. 42) Ulme, Rüſter, Ulmus campeſtris. 43) Vogelbeerbaum, Sorbus aucuparia. 44) Wachholder, Juniperus communis. 45) Waſſerholder, Viburnum Opulus. 46) Weißbuche, Hagbuche, Carpinus betulus. 47) Weißdorn, Mehldorn, Cratægus Oxyacantha. 48) Wilder Apfelbaum, Pirus malus ſylveſtris. 49) Wilder Birnbaum, Pinus pyraſter.

Am Ende folgen Anhänge, wovon der erste Tabellen enthält über die Unterscheidungs-Merkmale am Laube der wilden Bäume und Sträucher, wozu vornemlich die Kupfer zu benuzen sind. Der zweyte Anhang handelt von dem Gebrauch, den der Anfänger von diesen Tabellen machen kann. Im dritten Anhang wird eine Erklärung der in gegenwärtigem Werke gebrauchten Kunstwörter der Botanik mitgetheilt. Im vierten kommt ein alphabetisches Verzeichniß zur Erläuterung der Figuren auf den Kupfertafeln vor, am Ende aber folgen Druckfehler und Zusäze. Da der Hr. Verfasser keine Ordnung in Beschreibung der Bäume und Gesträuche beobachtet hat: so wäre ein Register nicht überflüßig gewesen.

Wir wollen nun auch unsern Lesern einen Artikel aus dieser Schrift vorlegen, um daraus die Behandlungsart des Hrn. Verfassers einzusehen. Wir wählen hiezu den Artikel von der Stechpalme, als einen der kürzesten.

Stech-

Stechpalme,

lat. Ilex Aquifolium, franz. Houx, Houſſon, engl. Hollytree.

Beynamen: Hülſe, Hülskrabbe, Holſt, Hülſt, Stechapfel, Stechlaub, Zwieſeldorn, Walddiſtel, Kleesbuſch. Wuchs als ein Strauch, der aber mehr Baum und mit unter (vornemlich auf einer gedeckten und der Winterkälte minder ausgeſetzten Lage) gegen 15 Ellen Höhe zu erreichen im Stande iſt. Die Dicke eines ſolchen Stammes erſtreckt ſich aber nicht leicht über $\frac{1}{4}$ Elle. Die zähen Zweige gehen dicht und verworren in einander. Blätter ſind dunkelgrün, und fallen im Herbſt keineswegs ab, ſie ſind glänzend, oval, dick, ſteif, am Rande wellenförmig eingebogen und zugleich an dieſem Rande mit harten, ſpizen Stacheln beſetzt, auf kurzen Stielchen ſtehend. Fig. 36. 37. An allen Sträuchern findet man ſolcher Blattſtacheln nicht ſo viele. Blüthe erfolgt zu Ende Mayes, ſieht weiß aus, ſteht in den Achſeln der Blätter und Zweige (d. h. jedesmal da, wo ein Blatt oder ein

Aestchen aus einem Zweige heraus kommen will, oder heraus gekommen ist) in kleinen, dichten Büscheln auf kurzen Stielchen. Die meisten Blüthen sind Zwitter, obgleich der Strauch polygamisch blüht. Der Blüthkelch besteht aus einem sehr kleinen, 4zähnigen, nicht abfallenden Stücke, die Blüthkrone ist radförmig, d. h. sie ist ein flaches, 4theiliges Blatt, dessen regelmäßige Abtheilungen groß, rundlich und etwas vertieft sind, und völlig von einander abstehen. Vier Staubfäden von pfriemenförmiger Gestalt, an der Blüthkrone bevestigt, jedoch etwas kürzer als leztere. Die Antheren sehr klein. Stempel hat einen rundlichen Fruchtknoten, auf welchem, ohne daß erst ein Griffel dazwischen stünde, 4 stumpfe Narben stehen. Saamen besteht in vier einzelnen zackigen, länglichen, sehr harten Kernen, davon jeder auf der einen Seite höckerig ist, auf der andern aber eckig. Diese Kerne liegen in einer rundlichen, fleischigen Beere, welche innwendig 4 Fächer, und äusserlich eine Scharlachfarbe hat. Die Beere brauchen

2 Jahre

2 Jahre zu ihrer Reiffung, und können also nicht schon in demjenigen Jahr abgenommen werden, in welchem sie aus den Blüthen krochen, sondern allererst im nachfolgenden Jahre. Dieß ist die Ursache, um deren willen man an solch einem Strauch im Herbste neben den reifen (im verwichenen Jahr entstandenen und nun heuer erst reifen) Beeren auch solche (heuer erst entstandene) antrifft, die noch gar weit von der Reiffung entfernt sind. Nuzung: die Beeren sind widrig und nicht zu essen. Das Holz ist von Farbe weiß, am Kerne aber dunkler, vortrefflich hart und zähe, ja der Weißbuche äusserst nahe kommend. Die Mechaniker und Kunsttischler gebrauchen es ungemein gerne. Man baitzt es auch sehr schön schwarz, und verfertigt davon sehr edle Holzarbeiten. Aus der eingeweichten Rinde zieht man einen Klebsaft, der dem, den man aus Mistelbeeren (Viscum) erlangt, gar nichts nachgiebt, und deßhalben als wahrer Vogelleim angewendet wird. Von der Stechpalme kann man ungemein schöne Heckenpflan-

zungen machen, nur muß bey Verpflanzung der dazu erforderlichen Stämmchen gar behutsam zu Werke gegangen werden, weil sie (wie alle immergrüne Bäume) gegen alles Versezen gewaltig empfindlich sind. Die Frühlings-Verpflanzung (wenn alle Nachtfröste vorbey sind) bekommen ihnen noch am leidlichsten, ungleich mißlicher ist wenigstens die Umsezung im Herbste. Die Vortheile, durch welche man alles Baum- und Strauch-Versezen diesen Gewächsen recht leicht machen kann, also daß sie wenig oder nichts davon gewahr werden, habe ich in meiner monathlichen Anleitung zur Obstgärtnerey bereits angegeben. Verdrießlich ists, daß die Stechpalmhecken vom hohen Wildprett, ingleichen auch waidendem Hausviehe sehr stark aufgesucht und befressen werden, worüber sie zeitig luckig zu werden und vornemlich in kalten Wintern sehr stark einzugehen pflegen. In Lustgärten hat man verschiedene Stechpalmarten, welche buntschäckiges Laub tragen, und von Gartenfreunden als schöne Spielarten erhalten und fortgepflanzt werden.

Es

Es haben aber dergleichen schäckige Sorten (bey diesen und andern Gewächsarten) eigentlich gar keinen wahren Werth, denn sie sind ihrem Ursprung nach nichts anders, als kranke, bleichsüchtig gewordene Exemplare der gemeinern Stechpalme, deren Naturfehler man für etwas schönes erklärt, und durch Vermehrung solcher kränklichen Exemplare erhalten und fortgepflanzt hat.

---

5. C. C. L. Hirschfelds Handbuch der Fruchtbaumzucht; erster Theil, 8. Braunschweig in der Schulbuchhandlung, 1788.

Diese von Herrn JustizRath Hirschfeld schon längst versprochene Gartenschrift ist endlich zum Vergnügen der Liebhaber der Baumzucht erschienen, und sie unterscheidet sich sehr vortheilhaft von andern dergleichen Büchern, wie man es von einem Hirschfeld erwarten konnte. Er hat eine Einleitung vorangehen lassen, worinn von den grosen Vortheilen,

theilen, die eine gut eingerichtete und erweiterte Baumzucht gewähren kann gehandelt wird; und wie sehr wäre zu wünschen, daß seine Empfehlungen derselben beherzigt und befolgt würden, vornemlich die zu Anlegung eigener Baumschulen. Die gewöhnliche Vorurtheile und Einwendungen gegen die Baumzucht, die von dem ungünstigen Klima hergenommen werden, werden angeführt, und gründlich und durch Erfahrungen widerlegt.

In diesem ersten Theil wird zuerst ein gründlicher Unterricht von der Natur der Bäume überhaupt ertheilt, den vielleicht mancher für überflüßig halten dürfte. Allein da die Behandlungsart und die Kultur der Bäume sich darauf gründet, so kann kein ächter Baumgärtner diese allgemeine Kenntnisse von der Natur der Bäume entbehren, und man muß dem Hrn. Verfasser recht vielen Dank wissen, daß er sein Buch damit bereichert hat.

Im zweyten Abschnitt wird von den verschiedenen Erdarten, ihren Mischungen und Kräf-

Kräften gehandelt, im dritten von der Einwirkung der Luft und ihrer Veränderungen auf das Wachsthum der Bäume, die beyde mit Aufmerksamkeit gelesen zu werden verdienen.

In der zwoten Abtheilung dieses ersten Theils wird die Geschichte der Anpflanzung veredelter Frucht- und Obstbäume aus Asien und Afrika durch die Römer nach Italien, und von da aus zuerst nach Frankreich und vornemlich in die Provence erzählt. Später wurden sie in die Schweiz, Großbritannien, Holland und Teutschland und den nordischen Reichen ausgebreitet. In Teutschland verflossen Jahrhunderte, bis dessen Innwohner lernten, daß die veredelte Obstgattungen besser seyen, als Holzäpfeln und Waldbirnen, die ihnen die Natur anwies, und womit sie sich begnügten.

Nun kommt der Hr. Verfasser nach diesen vorausgeschickten allgemeinen Belehrungen auf die Obst- und Fruchtbäume insbesondere: Er theilt sie in Klassen ein, wovon er mit den

Nuß-

Nußbäumen den Anfang macht. 1) Vom Wallnußbaum, dessen Geschichte, Beschaffenheit, Arten und Abarten, Nuzen, Erziehung. 2) Vom Kastanienbaum, wie beym vorigen, 3) Haselnußstrauch. Die zwote Klasse begreift die Kernobstbäume, 1) den Birnbaum, Apfelbaum und Quittenbaum. Von jedem wird in besondern Abschnitten Unterricht ertheilt, von ihrem Vaterland, Fortpflanzung, Arten und Abarten, Beschaffenheit des Baums, Form der Frucht, deren Gröse, Farbe der Haut, Fleisch, Saft, Geschmack und Geruch der Früchten, verschiedenen Güte, Zeit der Reiffe. Hierauf folgt eine Beschreibung der bekanntesten Birnsorten (aus dem Catalogue des Arbres à Fruits etc. qui se cultivent dans les Pepiniéres des Péres Chartreux de Paris.) Die Erinnerung, die der Hr. Verfasser den Privatpersonen S. 146. giebt, verdient befolgt zu werden, daß sie nicht so, wie es in ansehnlichen Baumschulen oft erforderlich ist, eine grose Menge von Birnsorten zusammen suchen, sondern mehr auf die Vortrefflichkeit und Nutzbarkeit der Arten sehen sollten. Nu-

Nuzen des Holzes und der Früchte, Erziehung, vermischte Bemerkungen: Nach eben diesem Plan werden auch der Apfelbaum und der Quittenbaum abgehandelt.

Rezensent wünscht dem Hrn. Verfasser Gesundheit, Musse und Zeit, zu Fortsezung dieser so nüzlichen und angenehmen Gartenschrift, womit gewiß ein jeder Liebhaber der Fruchtbaumzucht, der diesen ersten Theil einmal gelesen hat, übereinstimmen wird.

---

6. C. C. L. Hirschfelds GartenKalender auf die Jahre 1787. und 1788. sechster Jahrgang, 16. Braunschweig, in der Schul-Buchhandlung.

Der Hr. Verfasser entschuldigt sich in einer am Ende dieses GartenKalenders angehängten Nachricht wegen dem Ausbleiben desselben in dem Jahr 1787. mit der allzuspäten Einsendung der erwarteten GartenNachrichten, und bittet die Gartenfreunde, ihm ihre Beyträge

träge früher zu beliefern; und diese billige Bitte werden sie zur Befriedigung der Käufer dieses so allgemein mit Beyfall aufgenommenen Almanachs hoffentlich nicht versagen, insonderheit wenn sie sich einmal dazu verbindlich gemacht haben. Auch dieser gedoppelte Jahrgang ist nach dem bisherigen Plan eingerichtet. Zuerst kommt die Gartenlitteratur, oder Recensionen der in den Jahren 1786. und 1787. herausgekommenen, teutschen, französischen und englischen Gartenschriften. Auf diese folgen neueste Gartenberichte aus Chili, die viel merkwürdiges enthalten. Der Boden dieses glücklichen Landes bringt viele freywillig wachsende Pflanzen hervor, die man in den europäischen Gärten mit Sorgfalt anziehet, als Steckrüben, Erbsen, Sellery, Kohlrabi, Kresse u. a. Chili ist das ursprüngliche Vaterland der Kartoffeln. Es giebt zwo verschiedene Arten, und beynahe dreyßig Abänderungen davon, welche die Einwohner alle mit dem besten Erfolge ziehen. Mit der Erdbeere von Chili werden ganze Felder angebaut. Ihr Geschmack ist vortrefflich. Alle

Arten

Arten von europäischem Obst sind durch die Spanier dahin gebracht worden, und gerathen vortrefflich. Dann kommen weitere Gartenberichte aus der Türkey, aus Liegnitz und Nordhausen. Drittens Fortgänge und Verirrungen des Gartengeschmacks. Viertens kleine Abhandlungen und Aufsäze. Den Beschluß machen fünftens vermischte GartenNachrichten. Wer wünscht nicht mit dem Recensenten die ungehinderte Fortsezung einer so interessanten, und mit den nüzlichsten Nachrichten so reichlich angefüllten Schrift.

---

7. C. S. R. Beschreibung zum Riß einer zum gesunden Wachsthum der Pflanzen sehr vortheilhaften Nelken- und AurikelStellage mit bequemen Obdach, wie es der Blumist längst gewünscht hat. 8. Freyberg, gedruckt mit Barthelschen Schriften, 1788. mit einer Kupfertafel.

Diese kleine und nur aus einem Bogen bestehende Schrift läßt keinen Auszug zu, da alles, was ohne den dabey liegenden in Kupfer gestochenen Riß gesagt würde, für die Le-

ser nicht verständlich wäre. Mit dem Riß in der Hand ist die Beschreibung dieser Stellage deutlich, und ein jeder wird sich eine dergleichen leicht darnach verfertigen lassen können. Sie hat alle Vortheile, die an einem Nelken-Postement gefordert werden können, einen genugsamen Raum zu ungefähr 100 Töpfen, von der Gröse, wie sie gewöhnlich für Nelken verfertigt werden, und zu noch mehreren Aurikeln, weil diese kleinere Töpfe haben, die an den sechs Pfosten befestigte Wasserkästen, die die Insekten, vornehmlich die Ohrhöler, von den Nelken abhalten, und den ausnehmend leichten Mechanismus, wodurch die Stellage mit dem Dach bedeckt, oder solches aufgehoben werden kann. Recensent hat dieser Ranftischen NelkenStellage (denn warum sollte der Erfinder, Hr. Lieutenant Ranft in Freyberg nicht genennt werden?) ähnliche NelkenStellagen gesehen, aber er muß ihr aus Ueberzeugung den Vorzug geben. Hr. R. ist selbst einer der ersten Pflanzer und Kenner der Nelken und Aurikeln, und daher auch vorzüglich im Stande, den vortheilhaftesten Plan zu einem NelkenPostament anzugeben. V.

## V. Merkwürdigkeiten, Vortheile und andere Nachrichten, welche die Gärtnerey betreffen.

### 1. Ausserordentliche Prolification an einer Nelke.

Eine Nelke, eine holländisch gezeichnete Pikott mit Purpurglanz, die bisher unter die von geringer Gröse gehörte, und nur zween Zoll im Durchmesser hielt, den Nelkenbau hatte, und aus der Hülse aufgieng, blühete in diesem Jahr um ein Drittel im Durchmesser gröser auf, und hatte statt des flachen Nelken- einen hohen Kegel- oder vielmehr Kugelbau, und die Hülse platzte vor dem Aufblühen. Bey der näheren Untersuchung dieser wunderbaren Erscheinung fand sich, daß jedes Hauptblumenblatt, die in ihrer sonst gewöhnlichen Gestalt und Gröse waren noch 12-20 schmale Blumenblättchen unten an dem Blattstiel, (Nagel) theils von gleicher Höhe mit dem eigentlichen Blumenblatt, theils etwas niedriget angesetzt hatte, und mit dem Nagel an dessen Ende völlig verwachsen wa-

ren. Sie hatten alle eine Steiffe, durch die ſie ſich insgeſamt in der ihnen von Natur angewieſenen und eine Kugel bildenden Lage bis zum Verwelken der Blume erhalten konnten. Das beſonderſte an dieſer ſo ſtarken Blätter Prolification, wodurch ſich der Nelkenſtock hätte erſchöpfen ſollen, war, daß doch die Fructifications Theile nicht fehlten. Die Blume enthielt vier Piſtille und ſechs Antheren mit fruchtbarem Saamenſtaub, womit jene wirklich die Befruchtung erhielten, annahmen, und eine gegenwärtig im ſchönſten Wachsthum ſtehende Saamenkapſel erzeugten. Dieſe Beobachtung hat mich aufmerkſam auch auf andere Nelken, die eine vorzügliche Gröſe gegen andere Jahre erreichten, gemacht, und mich veranlaßt, ihre Blätter genauer zu unterſuchen. Ich habe aber nur an einer von dem Hrn. von Rottemburg erſt in dieſem Frühjahr erhaltenen weiſſen ſpaniſchen Pikott mit Purpurglanz, Levit nouveau, einen Anfang zu einer ſolchen Prolification gefunden, da an mehreren Blättern eines oder zwey kleinere, aber gleich lange Blättchen am Nagel angewachſen und auch wie das Hauptblatt gezeichnet waren.

2. Ein

2. Ein weisser Maulbeerbaum trägt ein Paar schwarze Beere.

Hr. von Wilke erzählt in seinem Versuch einer Anleitung zur Pflanzung wilder Bäume und Sträucher S. 169. f. daß der Hr. Prof. Mönch auf einem weissen Maulbeerbaum, der sich auf dem Landgräflich Hessen-Casselschen Lustgarten zu Weissenstein gepflanzt befand, und voll von weissen Maulbeeren hieng, unter diesen ihm natürlichen Früchten auch ein Paar vollkommen schwarze Maulbeeren angetroffen habe. Er setzt hinzu, daß er ein völlig ähnliches Beyspiel erlebt und geurtheilt habe, es möge solches wol blos daher kommen, daß die männlichen Blüthen eines in der Nähe stehenden schwarzen Maulbeerbaumes die weiblichen des weissen bestäubt und geschwängert haben, und daß dann diese Befruchtung auf die Frucht diesen Einfluß, sie schwarz zu färben, gewürkt habe. Solche Bastard-Befruchtungen fallen oft vor, und würden öfters wahrgenommen werden, wenn mehr Aufmerksamkeit darauf gerichtet würde.

3. Verneinende Versuche über die Wirkung der Elektricität in die Pflanzen, aus dem Magazin für das Neueste aus der Physik.

Die bisher so allgemein und von so vorzüglichen Naturforschern anerkannte Kraft der Elektricität, das Keimen und Wachsen der Pflanzen zu befördern, fängt seit der Zeit, da Hr. Ingenhouß, der ehedem selbst dieser Meynung zugethan war, durch mehrere genaue Versuche das Gegentheil gefunden hat, wieder sehr auffer Credit zu kommen. Hr. Schwankhard hat in einem Schreiben an Hrn. Ehrmann in Strasburg einige sehr entscheidende Versuche, die Hr. Ingenhouß in seiner Gesellschaft über diesen Gegenstand wiederhohlte, beschrieben. Diese Physiker nahmen 60 Senfkörner, legten sie auf ein etwa drey Linien dickes und mit Löschpapier umwickeltes Stück Kork und seßten dieß auf ein Glas Wasser. Dieses Glas stellten sie in ein zylindrisches 18 Zoll hohes und $4\frac{1}{4}$ Zoll im Durchmesser haltendes Gefäß, welches nach Art einer Leidner Flasche mit Stanniol belegt war. Zwischen dem Wasser und der innern metalli-

tallischen Belegung war eine Verbindung vorhanden. Eben diese Vorrichtung wurde noch einmal gemacht. Die Physiker elektrisirten beide Gefäße positiv bis zur Sättigung, und wenn das Elektrometer eine Abnahme der Elektricität zu erkennen gab, so wurde gleich wieder von neuem an der Maschine gedreht, so daß blos von Mitternacht bis früh 6 Uhr eine Pause blieb. Zu eben derselben Zeit, seßten sie auch noch ein paar andere umwickelte und mit Senfkörnern bestreute Stücke Kork in Gläser mit Wasser, und diese in zylindrische den vorigen gleiche Geschirre, eben so weit als jene vom Fenster, aber gänzlich von der Elektrisirmaschine entfernt. Die Körner keimten in allen vier Lagen recht lebhaft, und die Pflanzen wuchsen bis auf 3 Zoll heran, ohne daß man auch bey der sorgfältigsten und tagtäglichen Vergleichung nur den mindesten Unterschied hätte bemerken können. In der Folge nahmen sie alle vier Gefäße auf die vorbeschriebene Art mit Senfkörnern versehen, und elektrisirten zwey davon inwendig positiv, und die andern beyden negativ. Die Elektricität selbst hatte

die nämliche Stärke wie vorhin. Auch hier ließ sich nun bey der sorgfältigsten Vergleichung kein Unterschied im Wachsthum bemerken. Bey einem dritten Versuch ward die vorige Zurichtung der Körner auf den Leiter einer Elektrisirmaschine gesetzt, und eine metallische Verbindung zwischen derselben und dem Wasser im Glase bewerkstelligt: aber auch hier zeigte sich nichts von den von aller Elektricität entfernten Körnern, verschiedenes. Eben dies war der Fall, als man die 16 Zoll hohen, und $7\frac{1}{2}$ dicken Geschirre blos von aussen mit Stanniol belegte, und die Elektrisirung mit mehrern einzelnen bestreuten Stücken Kork vornahm. Hiermit noch nicht zufrieden, legten sie auch ein Stück Löschpapier auf eine sehr grose thönerne Schüssel und setzten sie auf ein Isolirgestell; an der einen Seite derselben befand sich ein Gefäß mit Wasser, aus welchem ein Stück Tuch hieng, das nach Art eines Hebers das Papier beständig mit Feuchtigkeit unterhalten mußte. Auf der andern Seite hieng wieder ein Stück Tuch von der Schüssel in die freye Luft herunter, welches auf ähnliche Art das überflüßige Wasser abzuleiten

leiten bestimmt war. Auf dem Papier lagen einige hundert Senfkörner, die mittelst eines grosen 22½ Zoll hohen und 14 Zoll breiten Geschirrs ununterbrochen elektrisirt wurden. Eine eben solche Schüssel ward dann auch auf einen Tisch, weit von allem elektrischen Apparat, gesetzt; der Erfolg war aber wieder, daß das eine Gesäme so gut keimte und wuchs, als das andere. Endlich wurde nochmal eine so vorgerichtete Schüssel auf 4 Glasfüßen isolirt, und unter den Konduktor einer Maschine gesetzt, immittelst eine andere weit davon stand. Das Elektrisiren ward mit groser Vorsicht von früh 6 bis nach Mitternacht um 2 bis 3 Uhr unterhalten; der Erfolg aber war nicht ein Haar anders, als bey den vorigen Versuchen. Diese gemeinschaftlichen Versuche hat in der Folge Hr. Schwankhardt auch für sich allein mit demselben Erfolge wiederhohlt, und er ist deßhalb überzeugt, daß die sonst sehr guten Beobachter, durch vorgefaßte Meynungen, oder durch Erscheinungen, die zufälliger Weise von etwas anderm als der elektrischen Wirkung entstanden waren, müßten irre geleitet

worden seyn. Hr. Ingenh. hat Hrn. Schw. selbst einige Fälle gezeigt, durch welche man sich sehr leicht über dergleichen Erscheinungen täuschen kann. Auch die Versuche, welche Herr Zardini über die Elektricität der Gewächse angestellt hat, und die ihm den Preis von der Akademie zu Dijon verschafft haben, hat Hr. Schw. mit Hrn. Ingenh. wiederholt. Es wurde Kresse zu ihnen gebraucht, und es zeigten sich ganz die vorigen Resultate. Die Zwiebelgewächse, z. B. Hyacinthen, Jonquillen ꝛc. können wegen der in verschiedenen Subjecten sehr verschieden herrschenden Vegetationskraft nur sehr unsichere Resultate bey dergleichen Versuchen geben. Ausser diesen bisher erwähnten Versuchen, versicherte Hr. Ingenh. auch, daß die in Bertholons Werk beschriebenen Versuche über die grose Wirkung der Elektricität auf die Mimosa sensitiva ihm sehr wenig genau schienen, und bey der Wiederholung fand sich, daß man das für eine Wirkung der Elektricität gehalten, was blos der Erfolg einer dieser Pflanze mitgetheilten Bewegung war. Sie wählten die empfindlichste unter diesen

sen Pflanzen, die Pudica, von der man vorgegeben, daß sie ihre Blätter nicht schliesse, wenn man sie mit glatten Stäbchen von Glas, Siegellack, Bernstein oder jedem andern isolirenden Körper berühre. Die sorgfältigste Erfahrung überzeugte aber Hrn. Schw., daß dergleichen Stäbchen so wenig thäten, als eins von polirtem Metall, und dieses hinwiederum so viel als jene, nämlich daß alles darauf ankäme, ob die Berührung erschütternd oder blos sanft vorüber gehend wäre. Wenn man überdem diese Pflanze an einen elektrischen Leiter brachte, so senkten sich die Blätter auf dieselbe Art, als wenn man darauf blies; dies ist als wieder die Sache einer blos mechanischen Erschütterung. Setzte man eine solche Pflanze, nachdem ihre Blätter durch eine Berührung mit der Hand zusammengefalten waren, sanft auf ein Isolirgestelle, und elektrisirte sie, so erhoben sich die Blätter eben nicht schneller, als wenn sie unelektrisirt stehen blieb. Diese Versuche wurden der genauern Vergleichung wegen, mit zwey in verschiedenen Töpfen befindlichen Pflanzen angestellt. Noch zeigte

Hr.

Hr. J. Hrn. Schw. einen Brief des Hrn. Landriani, worinn dieser Physiker versichert, daß er sich ebenfalls durch eigne Versuche von der Falschheit dessen, was man von der Sensitiva behauptet, überzeugt habe; indessen hält er noch diejenigen Versuche, die den Einfluß auf die Vegetation beweisen sollen, für genugthuend; bemerkt indessen aber nicht, daß er selbst die Versuche wiederholt habe.

---

4. Beobachtung von der Wirkung der Elektricität auf das Wachsthum der Pflanzen, aus dem Magazin für das Neueste aus der Physik.

Ein gewisser Senator Quirini hatte zu Altichiero an der Brenta über dem Hause seines Landgutes einen Blitzableiter aufrichten lassen. An der Seite, wo derselbe in die Erde lief, war der Kalk wegen beständiger Feuchtigkeit abgefallen, und man hatte, um den dadurch verursachten Uebelstand zu verbergen, wilden Jasmin an diesen Ort gepflanzt; dieser hatte in etlichen Jahren ohngefähr die Höhe von 4 Fuß er-

erreicht. Zwey von diesen Jasminen aber, die gerade an der Stelle stunden, wo der Ableiter in die Erde geht, wuchsen so schnell, daß sie nicht allein das Dach erreichten, sondern sogar um eine beträchtliche Strecke über dasselbe hinaus ragten. Hieraus hat man auf den grosen Einfluß der Elektricität auf die Vegetation schliessen wollen, und der Hr. Senator soll beschäfftigt seyn, in seinen Gärten Versuche über die Beförderung des Wachsthums der Pflanzen, mittelst der Elektricität, anzustellen.

### Anmerkung des Herausgebers.

Die Vertheidiger des Einflusses der Elektricität auf das Wachsthum der Pflanzen werden den Schwankhardischen und Ingenhousischen negativ ausgefallenen und hierüber angestellten Versuchen noch eines und das andere entgegen sezen können. Sie werden sagen, die Saamen hätten in Töpfe, die mit Erde gefüllt gewesen wären, auf die gewöhnliche Art gesäet, und das Elektrisiren etlichemal und immer nach etlichen Tagen wiederholt werden sollen. Man wisse zwar wohl, werden sie ferner einwenden, daß

Saa-

Saamen im Wasser keimen und die aufgegangene Pflänzchen einige Zeit wachsen: allein dieses sey von keiner Dauer, und die Pflanzen pflegen in diesem ihnen nicht natürlichen Medium bald zu verderben. Es mag der eine oder der andere Theil recht haben, so läßt sich einstweilen nicht wohl glauben, daß jemal die Elektricität als ein die Vegetation beförderndes Mittel in der Gärtnerey werde gebraucht werden, da hiezu so manche andere und leichter anwendbare Mittel vorhanden sind.

---

5. Verkäufliche Sämereyen, Nelken, Blumengewächse, und Blumensaamen bey Joseph Jacob Gottholdt, Handelsgärtner, in der Crappfabrique zu Arnstadt in Thüringen.

Die angesetzte Preise für die Küchenpflanzen-Sämereyen sind meist die gewöhnlichen, einige etwas höher, andere auch niedriger als sie in andern Verzeichnissen feil geboten werden. An den Nelken und Nelkensaamen sind die Preise wirklich ungleich wohlfeiler, als sie in

keinem PreißCourant angesetzt sind, und sie auch von keinem Blumisten, der einmal im Ruf stehet, die besten Sorten zu besitzen, erlassen werden. Freilich behält sich dieser Verkäufer die Wahl selbst bevor, und dieses ist ein Umstand, der diese niedere Preise erklärt. Er verkauft auch Stückblumen, wovon er einen besondern Catalog ausgiebt, und eine aufgelegte BlätterCharte den Kennern und Liebhabern anbietet.

Sonst verkauft er A. 1 Dutzend Prima Sorte, von besten Dubletten, engl. und teutschen Bisarden, Pikotten ꝛc. durchgehends regelmäßige, vom ersten Rang, mit Numern und Namen, in so fern ihm die Auswahl selbst überlassen bleibt à 3 Thlr. 100 Sorten, à 2 SpeciesCarolin.

B. 1 Dutzend von besten Bisarden, Pikotten und PikottBisarden mit Numern und Namen à 2 Thlr. 100 Stück 100 Sorten mit Nr. und Namen à 2 Louisd'or.

C. 1 Dutzend durchgehends gute Rummelblumen, mit Nr. und Namen, bloß nach

ihrer

ihrer Vermehrung gewählt, à 1 Thlr. 100 Stück à 7 Thlr.

D. 1 Dutzend nicht geringere, jedoch ohne Nr. und Namen 16 Gr. 100 Stück von diesen zusammen, ein halber Carolin.

E. 1 Dutzend ordinäre, doch schön gefüllt, im Rummel, à 8 Gr. 100 Stück à 30-40 Sorten, zusammen à 2 Thlr. 12 Gr.

Extra feiner Nelkensaame, bloß von besten Rangblumen gesammlet, die Prise von $\frac{1}{8}$ Loth, à $\frac{1}{4}$ Carolin.

Detto Mittelsorte, die Prise von $\frac{1}{8}$ Loth à $\frac{1}{8}$ Carolin.

3te Sorte, aus Rummelblumen, die Prise von $\frac{1}{8}$ Loth à 4 Gr.

Alle Sorten, feiner WinterLevkoyenSaamen vom besten, in 8 Couleurs, 1 Loth à 12 Gr.

Detto, Mittelsorte, in 6 Couleurs, 1 Loth à 10 Gr.

Feine SommerLevkoyen, sehr superb, in 5 Couleurs, wovon $\frac{2}{3}$ allemal gefüllt fallen, $\frac{1}{8}$ Loth à 12 Gr.

Feine SommerLevkoyen, in 8 vorzüglichen Sorten 1 Loth à 10 Gr. Detto

Detto Mittelsorte, von 6 Couleuren 1 Loth à 8 Gr.

Detto ordinäre Sorten, 1 Loth à 6 Gr.

Von der Mitte Sept. bis Ende Octobers jedes Jahrs sind alle vorzügliche Sorten der feinsten holländ. Blumenzwiebeln, als Hyazinthen, Tazetten, Jonquillen, Fritillarien, Iris, Martagons und viele andere, nach besondern PreißCourants - ingleichen

Bis gegen Ostern hin, extra schöne Ranunkeln, erstes Sortiment, von 20 Sorten, das 100 à 2 Thlr., zweytes Sort. von 35 Sorten, das 100 à 3 Thlr., drittes Sortiment 50 Sorten, im besten Rommel à 5 Thlr. 100 Stück 100 Sorten mit Nr. und Namen, 2 Louisd'or, bey ihm zu haben.

---

## 6. Verkäufliche Nelken.

Der F. S. M. Rath, Herr Wolfgang Wedel in Jena besitzt nach einem mir zugeschickten geschriebenen Verzeichniß eine ansehnliche und aus 330 Sorten bestehende Samm-

lung von Nelken, die er verkäuflich wegzugeben entschlossen ist. Man kann sich daher vom August an an denselben wenden, und sowohl Stückweiß als in Dutzenden Senker von ihm erhalten. Sein Sortiment enthält die heut zu Tag geschätzteste Sorten, und auch manche eigene, die in andern Catalogen nicht angetroffen werden. Seine Preise sind gegen andere sehr gering angesetzt, wie in seinem Verzeichniß angemerkt ist, z. E. Bien venue erläßt Hr. Wedel für 8 Gr. die bey andern für 3 Rthl. angesetzt ist, Mohrenkönig 12 Gr. bey andern 3 Rthl., Baron von Dahlberg für 18 Gr. bey andern 6 Rthlr., Joseph I. für 16 Gr. bey andern 2 Rthlr., Staaten von Amerika 16 Gr. bey andern für 3 Rthlr. ꝛc. ꝛc. Die Bedingungen, die er macht, und Rommelpreise, bestehen in folgendem:

1. Von diesen Nelken, so aus 330 Sorten bestehen, werden um die allerbilligsten Preise abgelassen, im Rommel 100 St. 100 Sorten für 4 Dukaten, 12 St. für 1 Rthl. 12 Gr. als Stückblumen, um beygesetzten Preiß, und

wo

wo keiner ausgeworfen, durchgängig das Stück 4 Gr. im Frühjahr 5 Gr. oder 12 St. 12 Gr. mehr.

2. Die mehresten und fast alle Sorten, etliche wenige ausgenommen, sind in Vermehrung, so daß jeder Liebhaber befriedigt werden kann.

3. Oefters Hin- und Herschreiben zu vermeiden, wird jedesmal die Bezahlung der Verschreibung beyzulegen gebeten, und sollte wider Vermuthen eine oder die andere Sorte nicht in Vermehrung, oder schon so stark abgegangen seyn, so erfolgt das dafür erhaltene Quantum mit den verschriebenen Fechsern wieder zurück, und werden von mir, um das erhaltene Geld behalten zu können, nie andere an der verlangten Stelle substituirt.

4. Sollte wider alles Vermuthen einmal ein Irrthum in einer Sorte vorgehen, so erhält derselbe Freund auf gethane Anzeige davon, das kommende Jahr die rechte Sorte unentgeltlich.

Die Bezahlung geschieht in sächsischem GeldCours, Louisd'or à 5 Rthl. Dukaten à 2 Rthlr. 20 Gr. Grose oder Laubth. à 1 Rthlr.

12 Gr. Convent. Thlr. à 1 Rthlr. 8 Gr. ꝛc. Briefe und Gelder werden franco eingesendet.

6. Geringere Sorten, oder solche, die in starker Vermehrung sind, 12 Stücke 1 Rthlr. ohne beygefügte Nr. und Namen.

7. Ordinäre jedoch nicht einfärbige, schön gefüllte Sorten, sowohl Bisarden, Pikotten, Doubletten ꝛc. 12 Stück 16 Gr.

8. Landblumen auf Rabatten zu sezen 12 St. 12 Gr.

9. Guter NelkenSaame von Nro. Nelken, 100 Stück auserlesene Körner, von 1787- 8 Gr. schlechter doch von gefüllten Blumen auf Rabatten zu sezen 1 Loth 16 Gr.

10. Körner von gutem Nro. Nelkensaamen 100 St. 1 Rthlr. von schlechteren doch gefüllten Nelken 8 Gr.

11. Jedem Liebhaber stehet auf Verlangen und seine Kosten eine aufgelegte Blättercharte zu Dienste, jedoch muß selbige bald und nach Beschaffenheit der Entfernung, längstens nach 8 Tagen wieder zurückgesendet werden.

12. Die Senker werden lieber im Herbst

als

als im Frühjahr abgegeben, da im Frühjahr niemals alle Sorten zu bekommen sind.

Nachricht.

Alle von mir versendete Nelkensechser, sowohl in Päcklein, Schachteln als Kistlein müssen, falls ich sie garantiren soll, mit meinem beygedruckten Siegel versiegelt seyn. W. Wedel.

---

7. Verkäufliche Nelken.

M. Joh. Heinr. Fr. Klüpffel, Vicarius in Weinsperg, verkauft ebenfalls Stück- und Dutzendweis Nelkensenker, jene in einem civilen Preiß, diese aber, da er keine mittelmäßige, sondern lauter nach den strengsten Regeln ausgewählte Sorten, die grösstentheils von ihm selbst aus Saamen gezogen worden sind, in seiner Sammlung unterhält, das Dutzend für 6 fl. Rheinisch, wenn er selbst wählen darf. Doch läßt er zu, daß ein Käufer 24 Sorten vorschlägt, wovon er 12 Stück für 9 fl. erläßt. Geld und Briefe aber müssen frey über-

schickt werden, dagegen für Kiste und Emballage nichts angesetzt wird. Lieber ist ihm, wenn die Senker im Herbst verschrieben werden, da diese im Frühjahr vom Winterquartier geschwächt sind, das Versenden an weit entfernte Orte weniger ertragen können, und wenigstens das erstemal nicht so vollkommen floriren, als wenn sie über den Winter Zeit gehabt haben, recht anzuwachsen. Auf Verlangen wird eine Blättercharte, auf Kosten des Liebhabers und unter Voraussezung der sichern Zurücksendung, übermacht.

---

## 8. Methode, blühende Aurikeln zu versenden.

Es sind schon manche Vorschläge gemacht worden, die Blumen der Aurikeln zu trocknen, und zum Verschicken, wie es mit den aufgeklebten und getrockneten Nelkenblättern geschiehet, Gebrauch zu machen. Die Versuche aber sind nicht so ausgefallen, wie man es gewünscht hat. An den englischen wird der Puder dadurch verwischt, und an ihnen wie an

den

den Luikern verschiessen die Farben, werden schwarz oder braun, und meist ganz unkenntlich. Sie malen zu lassen, ist zu kostbar, wenn man zumal eine zahlreiche Sammlung hat, und an den wenigsten Orten hat man einen Maler zur Hand, wenn man auch die Kosten, die das Malen erfordert, darauf verwenden wollte. Ich glaube daher den Freunden der Aurikeln mit einer erprobten Methode, die Blumen der Aurikeln einander zuschicken zu können, einen nicht unangenehmen Dienst zu erweisen.

Hiezu nimmt man eine grösere oder kleinere Schachtel, je nachdem man viele oder wenige Blumen verschicken will, schneidet davon, da sie zu hoch zu seyn pflegen, so viel hinweg, daß sie nur zwey Zoll hoch bleibt, oder läßt sich dazu von einem Tischler eigene Kästchen mit Schiebern dazu verfertigen, die aber nicht mit Leim, sondern mit hölzernen Nägeln zusammen gefügt werden müssen, weil sich der Leim durch die weitere Zubereitung auflösen und das Kistchen aus einander fallen würde.

Dieses Kistchen oder Schachtel wird nun

innen mit Wasser durchaus stark benetzt, und hierauf mit angefeuchteter wohl zubereiteter Hafnerlette, so wie die Hafner sie zu Verfertigung der Geschirre zubereiten, bis auf $\frac{3}{4}$ Zoll angefüllt, und an den Seiten des Kistchens oder der Schachtel mit der Hand, die von Zeit zu Zeit ins Wasser getaucht werden muß, allenthalben wohl angestrichen, auch genau auf der ganzen Oberfläche geebnet. In diese Hafnerlette werden hierauf mit einer Spindel, oder mit einem andern dieser ähnlichen Instrument, so viele Löcher etwas tief und in einer Entfernung, wie sie die Gröse der einzeln Aurikel-Blumen erfordert, eingestochen. In diese Löcher werden die einzelen Aurikel-Blumen mit den Stielchen eingesteckt, so, daß die Scheibe auf der Hafnerlette aufzuliegen kommt, und mit den Fingern muß der Letten angedrückt werden, damit nicht nur die Blume feste zu stehen kommt, sondern auch die Stielchen von der Erde genau umgeben werden, um davon hinlängliche Feuchtigkeit zu ihrer Nahrung ziehen zu können. Wenn alle Blumen auf diese Art eingesteckt sind,

wird

wird die Schachtel oder das Kistchen mit dem Deckel zugemacht, und zum Versenden weiters vorsichtig gepackt. Die auf diese Weise zubereitete Aurikeln dauren 6. 8. und mehrere Tage, bleiben frisch und erhalten ihren Puder und Farben, wenn nicht gerade während der Reise eine ungewöhnliche grose Hize sie früher zum Verwelken bringt. Zweyerley Cautelen aber müssen bey dieser Methode sorgfältig beobachtet werden: Die Schachtel muß allenthalben, wo der Letten eingestrichen wird, auf dem Boden und an den Seiten, ziemlich mit Wasser benetzt werden, sonst hält er nicht, und zerfällt in Stücken; und dann muß gerade die rechte Feuchtigkeit dieser Letten getroffen werden. Denn ist er zu naß, so hält er nicht zusammen; ist er aber zu trocken und zu feste, so bröckelt er sich und zerfällt in Stücken, besonders wenn die Schachtel auf die fahrende Post gegeben wird. So wie der Letten von den Hafnern, Töpfern, gebraucht wird, ist er am tauglichsten und hat gerade den rechten Grad der Feuchtigkeit.

9. Erprobte Art, die Ranunkel aus Saamen zu erziehen.

Man füllt zu Ende des Märzen oder im Anfang des Aprils ein von Brettern hiezu verfertigtes Kästchen, das 5 Zoll hoch, unten im Boden 6 bis 8 Zoll breit, und oben, wo es offen ist, 9 bis 10 Zoll weit seyn kann, mit einer fetten jedoch leichten Erde, säet den Saamen darauf, und bedeckt ihn mit gleicher Erde nur ganz dünne, ziehet ein Stück von einem alten Fischernetz darüber, damit die Vögel, die ihn sonst aufsuchen und verzehren würden, davon abgehalten werden, und stellt das Kästchen sodann an einen nicht gar sonnenreichen Ort. Der also gesäete Saamen pflegt nach 3 bis 4 Wochen bey günstiger Witterung und wenn die Erde mäßig feucht gehalten wird, aufzugehen. Das Unkraut, das mit demselben hervorwächßt, wird noch ganz jung vorsichtig und fleißig ausgezogen. Läßt man es groß werden, so kann man es hernach, ohne die zarte Ranunkelwürzelchen locker zu machen, nicht mehr heraus-

brin-

bringen. Bey ausbleibenden Regen muß die Saat bis zu Ende des Julius, oder bis das Kraut abgestorben und gelb geworden ist, von Zeit zu Zeit begossen werden. Vom Ende des Junius an kann man das Kästchen an einen Ort bringen, der von der Sonne mehr beschienen wird, wodurch die Reiffung der Würzelchen befördert wird. Im Anfang des Augusts, oder 14 Tag bis 3 Wochen nach dem bemerkten gänzlichen Absterben des Krautes an der ganzen Saat, werden die Würzelchen, an einem heiteren Tag, aus der Erde, die wohl abgetrocknet seyn muß, genommen, und, nachdem man sie noch weiter auf einem Brett aus einander gelegt und wohl abtrocknen lassen, in einer Schachtel den Winter hindurch an einem trockenen Ort, wo es weder zu warm ist, noch wo sie erfrieren könnten, aufbewahrt. Diese zum Theil noch kleine Würzelchen werden im nächsten Frühjahr in ein mit etwas schwerer, fetter, und mit ganz verweßtem Kühmist reichlich vermischter Erde ausgefülltes und gegen die Sonne liegendes Gartenbeet, nach der Schnur

4 Zoll

4 Zoll von einander und 1½ bis 2 Zoll tief eingelegt, mit reinem und zartem Flußsand gefüttert, und mit der vorigen guten Erde bedeckt. Bey trockener Witterung muß das Beet mit dem Sprizer von Zeit zu Zeit Abends begossen werden, weil die Ranunkeln überhaupt die Feuchtigkeit lieben, und nie vertrocknen dürfen. Es bekommt ihnen selbst sehr wohl, wenn ihnen manchmal ein Guß von zerlassenem Schaafdünger gegeben wird. Die mehreste Würzelchen werden schon im ersten Jahr blühen, und es kann das Beet, um die Flor länger zu erhalten, mit einem Tuch bey starker Sonnenhize bedeckt werden. Uebrigens werden die Wurzeln, wenn die Flor vorbey und das Laub abgewelkt ist, ausgenommen, und auf die gewöhnliche Weise behandelt.

# Journal

für die

# Gärtnerey.

welches

eigene Abhandlungen, Auszüge und Urtheile der neuesten Schriften, so vom Gartenwesen handeln, auch Erfahrungen und Nachrichten enthält.

## Sechszehendes Stück,

samt

Register über das 13 — 16 Stück.

Stutgart,

in J. B. Mezlers neuen Verlags-Handlung.

# Innhalt des sechszehnten Stücks.

I. Ueber die Verschiedenheit des Obstes. S. 449.

II. Von dem Einpacken der Pflanzen, die an entfernte Orte verschickt werden sollen. S. 470.

III. Von den Sommergewächsen. S. 490.

IV. Bücher-Anzeigen.

1. C. C. L. Hirschfelds Gartenkalender auf das Jahr 1789. S. 516.

2. J. F. v. Dießkau von dem regelmäsigen Versezen der Bäume in Wäldern und Gärten. S. 519.

3. Gallerie der Gartenkunst. S. 530.

4. J. G. Müllers vollständiges Gartenbuch. S. 532.

V. Merkwürdigkeiten ꝛc.

1. Ein Mittel, blühende Nelken im Frühjahr zu haben. S. 534.

2. Zusäze zu der im 3ten Stück dieses Journals S. 371. befindlichen Abhandlung von Ranunkeln. S. 538.

3. Ver-

ersten teutschen Pomologen, Manger, hat 193 Aepfel und eben so viele Birnen in seiner systematischen Pomologie beschrieben; aber es würde einem jeden aufmerksamen Beobachter nicht schwer fallen, diese Anzahl nur aus seiner Gegend oder aus der Provinz, worinn er lebt, und worinn die Obstkultur mit einigem Fleiß getrieben wird, um ein beträchtliches zu vermehren. Denn es wird nicht leicht ein Ort, eine Gegend oder Provinz gefunden werden, die nicht ihre eigene und mehrere Obstsorten hätte, welche in andern und nahe gelegenen Gegenden nicht angetroffen werden, und die ungefähr und bloß von ausgestreuten Kernen entstanden sind, deren Stämme man ungepfropft bis zum Fruchttragen hat aufwachsen lassen. Die Verschiedenheit des Obstes, der Aepfel und der Birnen, beruhet hauptsächlich auf ihrer Form, Farbe, Grösse, Geruch und dem Geschmack. Farbe und Grösse können zwar bey einerley Sorten sehr verschieden seyn, die sich bey vortheilhafter oder nachtheiliger Witterung, Stand gegen der Sonne

oder

oder im Schatten, in einem guten und umgebrochenen oder unfruchtbaren Boden leicht verändern. Ein Borsdorfer erhält in einem der Sonne frey ausgesetzten Stand und in einem gebauten Boden eine schöne rothe Farbe auf der dem Sonnenschein entgegengesetzten Seite, und erwächset zu einer gedoppelten Grösse, da er im Gegentheil in einem Grasboden und im Schatten klein bleibt, und eine weißgrüne Farbe erhält. Ich habe weisse Calville gesehen, die in einem wohl unterhaltenen Küchengarten an Spalierbäumen zu einer sehr beträchtlichen Grösse gewachsen sind, und ein halbes Pfund gewogen haben. Aber bey einer weniger vortheilhaften Kultur bleiben sie in der Grösse und im Gewicht zurück, immer aber einerley Apfel. Dem ungeachtet giebt es doch im Geschmack und in der Güte wirklich verschiedene Aepfel und Birne, die übrigens mit andern eine gleiche äussere Form und Grösse haben. Diese äusserliche Aehnlichkeit und inneren Unterschied des Geschmacks und der Güte trifft man an keinen Aepfelgattungen

leicht häufiger an, als an den Fleinern, die Manger unter der 149 Nummer beschreibt, und dem gelben und rothen Stettiner, (Mangers Nr. 117.) und in Absicht auf die Birn an den Bon Chretien d'Automne, Herbst-Christbirn, wovon es im Aeusserlichen so auffallend gleiche giebt, daß sie, ehe sie gekostet werden, nicht wohl zu unterscheiden sind. Da es unter diesen Sorten einige von sehr geringem Werthe giebt, so muß man desto vorsichtiger in ihrer Schäzung seyn, und sich durch ihre äusserliche Form nicht betrügen lassen. Die ächte Bon Chretien d'Automne hingegen gehört mit unter die edelste Birnen, wie die Bon Chretien d'Hiver. Die äussere Gestalt ist überhaupt kein sicheres Unterscheidungs-Kennzeichen, woran eine Aepfel- oder Birngattung, und noch weniger ihre gute oder schlimme Beschaffenheit zuverläßig beurtheilt und geschäßt werden könnte. Die Zärte und Feinheit der Haut wird zwar gewöhnlich als eine ziemlich sichere Anzeige der innern Güte angesehen, und dennoch kann man sich nur

allzu-

allzuoft dadurch hintergangen sehen. Bey den Aepfeln wird ein tiefliegendes Fruchtaug für ein zuverläßiges Kennzeichen ihrer Güte gehalten, und doch giebt es vortreffliche Sorten mit flachliegendem Fruchtauge, wie der Courpendu, und sehr schlechte Sorten, die ein tiefes Fruchtaug haben.

Zur Beurtheilung der Güte des Obsts muß Gefühl, Geruch und Geschmack angewendet werden. Zähigkeit, Härte, Rauheit sind Eigenschaften eines schlechten Obstes, dagegen ein mildes, weiches, ein schmelzendes, butterhaftes Fleisch machen es vorzüglich gut, und diese Eigenschaften entdecken sich durch das Gefühl. Der Geruch äussert sich in vorzüglicher Verschiedenheit und Stärke an den Birnen, hauptsächlich an den Sommerbirnen, weniger an den Aepfeln, die grösstentheils einerley Geruch haben. Es giebt Birnen, die sich vornemlich durch ihren schönen und gewürzhaften Geruch empfehlen, und nur deswegen geschätzt werden, da sie sonst kaum un-

ter die mittelmäsigen gezählt zu werden verdienen. Sie ahmen hierinn allerley Gewürzen nach, und ihre Ausdünstung in einem eingeschlossenen Gemach ist öfters so heftig, daß man, ohne eine Beschwerde davon zu empfinden, nicht lange darinn aushalten kann. Die Quitten haben eben diesen starken Geruch, insonderheit die Birnquitten. Allein die hauptsächlichste Verschiedenheit, die Aepfel und Birne empfehlen und dem Gaumen angenehm machen, warum es auch vornemlich zu thun ist, beruhet auf dem Geschmack, der sich durch unzählige Gradationen von der Süßigkeit des Zuckers bis zur Schärfe des Essigs erstreckt. Je mehr diese Süßigkeit mit dem Sauren in einer Obstart vermischt ist, und je mehr sich der Geschmack einer Obstart dem Süssen nähert, desto mehr wird sie von den mehresten geschätzt. Denn nur wenigen Gaumen schmäckt ein ganz süsser oder ganz saurer Apfel angenehm, bey dem diese äusserste Gränze des Süssen und Sauren mehr angetroffen wird, als bey den Birnen, welche

letztere

letztere mehrentheils einen gemischten Saft zu haben pflegen. Es giebt zwar Birnen, die sehr süß sind, aber schwerlich dürfte eine Sorte gefunden werden, die eine solche Säure hätte, welche in einigen Aepfeln angetroffen wird. Den herben und den Mund auf eine sehr widrige Art zusammenziehenden Geschmack, der vielleicht eher Gefühl zu nennen ist, übergehen wir, weil er jedes Obst schon an und für sich selbst verwerflich macht. Aber eine Eigenschaft, worinn sich die ganz süssen von den sauren oder auch süßsäuerlichen Aepfeln unterscheiden, verdient noch angeführt zu werden, daß jene, die süssen, sich weder frisch noch gewelkt zu einem Muß, wie diese verkochen lassen, sondern ganz bleiben, wenn sie gleich in kleine Stückchen zerschnitten werden, da im Gegentheil die sauren Aepfel sich leicht zu einem Muß bereiten lassen; vermuthlich aus der Ursache, weil der süsse Saft mehr Gummi mit sich führt, und dem Fleisch der süssen Aepfeln eine grösere Cohärenz verschafft.

Doch die angenehme Vermischung des Süßsäuerlichen macht noch nicht den ganzen Werth der Birnen und Aepfel in Ansehung des Geschmacks aus. Ihr Saft wird auch in vielen Spielarten erhaben und gewürzhaft gefunden, das ihnen einen höhern Werth verschafft. Dieses Gewürzhafte findet sich jedoch mehr an den Birnen als an den Aepfeln; unter den letztern zeichnen sich einige Renetten und Pippings, am meisten aber der Fenouillet gris, Fenchel- oder Anis-Apfel aus, von welchen Gewürzsaamen er den vollkommenen Geschmack hat. Nicht weniger trägt zur Güte der Birnen und Aepfeln viel bey, wenn sie saftreich sind, da im Gegentheil die Trockenheit ein beträchtlicher Fehler derselben ist. An den Aepfeln zeigt sich am meisten eine Zähigkeit und ein lederartiges Wesen, das sie ganz verwerflich macht, da dergleichen Obst weder frisch noch gekocht zur Speise etwas taugt. Der Apfel soll ein zwar festes und doch dabey ein mürbes, weiches und saftvolles, und die Birnen ein schmelzendes, butterhaftes und

reich

reich mit Saft angefülltes Fleisch haben, wenn sie unter die edlern Sorten aufgenommen zu werden verdienen sollen. So viele Verschiedenheiten sich an Aepfeln und Birnen in Absicht auf den Geschmack und Geruch finden, so viele dürften sich auch in Ansehung der Farbe an denselben zeigen. Die Farben, womit sie bemalt sind, sind das Grüne, Rothe, von dem höchsten Scharlach an bis zum blassen Rosenroth, das Gelbe in allen Schattirungen, und das Braune, welches sich vornemlich an den Renetten, und an einigen Birnsorten findet, und womit sie theils ganz theils nur auf einer Seite überzogen sind, auch die Violette und Purpurfarbe. Alle diese Farben sind entweder über die ganze Aepfel oder Birnen aufgetragen, oder zur Hälfte, so daß die gegen die Sonne gerichtete Seite roth oder violet, die entgegen stehende Seite aber grün, weißgelb, grünlichweiß oder schön grün gefärbt ist, oder die Farben sind in Flammen und Streiffen aufgetragen. Letztere, die Streiffen, finden sich jedoch mehr an den Aepfeln

als an den Birnen, deren Colorit mehr ausgetuscht ist. Die Bergamotte panachée, marbrée Suisse hat gelbe, grüne und braunrothe abwechslende Streiffen, und ist zur Zeit noch die einzige in ihrer Art. Wenn sie nicht an einem sehr warmen und der Sonne ganz ausgesetzten Ort aufwächset, so bekommt sie die braunrothen Streiffen nicht, und bleibt nur gelbweiß und grün gestreift, wie sie überhaupt zu ihrer Vollkommenheit viel Wärme nöthig hat.

Ueberhaupt hängt das Colorit, wie schon oben bemerkt worden, so wie das Erwachsen des Obstes zu einer beträchtlichen Gröse, und die vollkommene Reiffung desselben von dem warmen Stand der Bäume, von der Fruchtbarkeit des Bodens und von ihrer sorgfältigen Cultur ab; und wer gutes, edles und wohlschmäckendes Obst haben will, muß es an allem dem nicht fehlen lassen, was zur Erziehung desselben erfordert wird.

Noch ein hauptsächlicher Unterschied ergiebt sich unter den Birnen und Aepfeln, der

von

von der Zeit ihrer Reiffung herrührt. Viele Sorten von beyden Obstgattungen bekommen ihre völlige Zeitigung in den Sommermonaten, und werden schon eßbar, wenn sie noch an den Bäumen hängen. Haben sie diese Reiffung erreicht, so fangen sie an, herabzufallen, und dann ist es Zeit, sie abzunehmen, und bald zu benuzen. Denn dieses Sommerobst, so wird es benennet, fängt, wenn es einmal von den Bäumen abgenommen worden, bald darauf an, moll, teigigt, mehligt, pelzigt zu werden, oder gar zu faulen, und ist von kurzer Dauer. Das Herbstobst wird zwar nicht auf dem Baum völlig zeitig, erreicht aber seine Eßbarkeit und Reiffung, wenn man es in einem Gemach einige Wochen liegen läßt. Man rechnet gewöhnlich zu diesem Herbstobst diejenige Sorten, welche sich längst bis Martini aufhalten lassen. Alle übrige Spielarten, die zwar auch schon in dem Monat November eßbar werden, aber sich bis in die Wintermonate halten und gut bleiben, und vorzüglich diejenigen, welche erst in den

Mona-

Monaten des folgenden Jahrs in den Gewölben ihre völlige Reiffung erhalten, und bis in den Sommer hinein ausdauren, gehören zum eigentlichsten Winterobst. Birn und Aepfel haben diese Verschiedenheit, und die Winterbirn noch die besondere Eigenschaft, daß sie nicht so leicht teigigt werden, wie die Sommer- und Herbstbirn.

Da die Aepfel und Birnen ihre gewisse Zeit zur Reiffung und Eßbarkeit haben, und moll, mehligt zu werden pflegen, wenn sie allzulange und über diese Zeit aufgehalten werden: so muß man sich die Zeit der Reiffung einer jeden besondern Obstsorte genau bekannt machen, und solche zu rechter Zeit verspeisen oder sonst benutzen. Bringt man das Obst in eigene Gewölbe oder auch in die Keller, so muß man sich ja hüten, es nicht auf Stroh oder Spelzenspreu zu legen, wovon sie einen schimmlichten und eckelhaften Geschmack und Geruch annehmen. Auf Brettern haben Aepfel und Birn die bequemste und reinlichste

Lage,

Lage; auch ist es gut, wenn man bey gelinder Winterwitterung frische Luft, vermittelst Oeffnung der Läden, in das Obstbehältniß einläßt.

Die Form der Aepfel und Birnen ist ebenfalls sehr unterschieden und vielfach. Es giebt Aepfel, die *)

1) einerley Dicke und Höhe haben, und die ohne die Vertiefungen des Auges und der Stielhöhle eine Kugel bilden würden. Diese können runde genennet werden.

2) Die mit eben der Einschränkung wegen Auge- und Stielvertiefung, einer durch öfteres Umwälzen auf ihrer Splintseite abgenützten hölzernen Kugel gleichen, deren Höhe also mehr als die Dicke beträgt, elliptische Aepfel.

3) Die ohne Auge- und Stielvertiefung wie ein Ey gestaltet sind, folglich ebenfalls höher als dicke sind, eyförmige Aepfel.

4) Die

*) S. Mangers systematische Pomologie, I. Th. S. 8. II. Th. S. VIII. in den Vorreden.

4) Die bey ihrem zirkelrunden Durchschnitte parallele Seiten haben, und sich weder oben noch unten merklich verjüngen, blos daß sie daselbst flach abgerundet sind, und ihre Höhe mehr als die Dicke beträgt, walzenförmige Aepfel.

5) Solche walzenförmige, die aber dicker als hoch sind, und der Figur eines holländischen Käses gleichen, platte Aepfel, Reinettes, Courpendu.

6) Die unten am Stiele dicker sind, und gegen das Auge immer dünner werden, jedoch daß die untere Dicke mehr beträgt, als die Höhe, so daß ihr Durchschnitt mit der, den Mathematikern sehr bekannten hyperbolischen Linie viele Aehnlichkeit hat, hyperbolische Aepfel, Fenouillet gris, Pigeonnet &c.

7) Die fast eben die vorige Figur haben, aber höher sind als dicke, paraboliſche Aepfel, Pearmain, Klöpperapfel.

8) Die keine der vorhergehenden Figuren haben, sondern bald bauchig, bald eingezogen, krumm,

krumm, schief, verdreht sind, irreguläre Aepfel, Schafnase, Johannisapfel.

Die Birnen sind

1) Aepfelförmige, die der Form der Aepfel ziemlich nahe kommen, nemlich: Auge und Stiel stehen in einer Vertiefung, die übrige ganze äussere Fläche aber ist allenthalben convex oder ausgebaucht. Carmelite, Lansac, Eyerbirne, Bergamotten ꝛc.

2) Aecht birnförmige, die nach dem Untertheile dermassen spizig zugehen, daß der Stiel eine bloße Verlängerung der Frucht zu seyn scheint. Roberts Muscatbirn, Blanquette, Rousselet, Bellissime ꝛc.

3) Perlförmige, die um das Auge herum einen runden Körper haben, sich alsdann einbiegen, und am Stiele wiederum eine Rundung oder Kugel machen, die aber kleiner als die obere ist. Ihre Figur hat Aehnlichkeit mit den Perlen, die einige Frauenzimmer in den Ohren zu tragen pflegen, oder mit den sogenannten Flaschenkürbissen. Es kann hiebey Auge und Stiel

in

in die Frucht vertiefet oder nicht vertiefet seyn. Cuisse Madame, Frankfurterbirn ꝛc.

4) Pyramidenförmige, oder vielmehr konische oder kreuselförmige Birn, die einen abgekürzten Kegel vorstellen, dessen Grundfläche am Auge gröser, und die am Stiele kleiner ist. Gros Blanquet rond. La Poire de Virgoule. Louise bonne &c.

5) Unter den birnförmigen kommen einige vor, die zwar am Stiele nicht ganz genau eine Spize bilden, sondern daselbst eine Dicke behalten, von welcher jedoch der Stiel, ohne vertieft zu seyn, fortgehet. Poire Monsieur, Speckbirn, Poire à deux têtes &c.

Hr. Manger sezt noch mehrere Unterabtheilungen dieser Birnformen hinzu, mit denen wir aber die Leser auf sein Buch selbst verweisen müssen, so wie auf die Unterabtheilungen der Apfelformen. Ueberhaupt ist diese Classification noch einiger Verbesserung fähig, wie Hr. Manger selbst die Obstkenner dazu auf-

aufruft. Es dürfte aber noch einige Zeit vorbeygehen, bis sich ein solcher Verbesserer finden wird, bey dem viele glückliche Umstände zusammen treffen müssen; ob es gleich leichter ist, auf einen schon gut gelegten Grund weiter zu bauen, als einen guten Grund zu legen. Man muß entweder eine eigene vollständige Obstanlage oder wenigstens eine solche zu seinem freyen Gebrauch, und noch dazu den Zutritt zu dem Gewölbe, worinn das Winterobst aufbewahrt wird, haben, und man muß mehrere allgemein fruchtbare Obstjahre erleben, wie das heurige Jahr 1788. gewesen ist, wenn man ein vollkommener Obstkenner werden will. Und dann wird noch das Wichtigste, ein systematischer Kopf, zu einer systematischen Pomologie erfordert. Es dürfte folglich wenige Männer geben, bey welchen alle diese vortheilhafte Umstände, wie bey Hrn. Manger, zusammentreffen.

Es ist bisher nur von den Verschiedenheiten, die sich bey den Aepfeln und Birnen finden,

den, geredet worden, weil diese beyde Obstgattungen doch immer die hauptsächlichsten und die nützlichsten für die Oekonomie sind, und es auch bleiben werden. Ueberhaupt findet sich auch bey den übrigen Obstarten, die wir in unsern Gärten zu erziehen pflegen, den Kirschen, Pflaumen, Pfirschen, Aprikosen eben der Unterschied, der sich an den Birnen und Aepfeln äussert, und der von der Form, Geschmack und Farbe derselben herkommt. Von den Kirschen, Pflaumen und Pfirschen giebt es schon sehr viele Verschiedenheiten, wenigere aber von den Aprikosen, wahrscheinlich aus dem Grund, weil man die erste drey Gattungen häufiger aus den Kernen zu erziehen pflegt, als die letztere.

Wenn man in Betrachtung ziehet, daß alle diese so zahlreiche Abänderungen an dem Apfel aus einem, oder wie andere wollen, aus zwey oder drey wildwachsenden Aepfeln, *) die

*) Man sehe hievon im Journal für die Gärtnerey IX. St. S. 1 und 2.

die Verschiedenheiten der Birnen, der Pflaumen, der Pfirschen, der Aprikosen aus einer, und der Kirschen vielleicht aus zwoen **) ursprünglichen Obstarten entstanden, und daß diese Vervielfältigung und fast unbegreifliche Veredlung aus so geringen und zum Theil unangenehmen Früchten blos eine Folge des menschlichen Fleisses, Nachdenkens, und der auf sie verwandten Cultur sey: so muß man dadurch in Verwunderung gesetzt werden. Und noch werden diese Spielarten alle Jahre mit neuen vermehrt, ja es ist sehr wahrscheinlich, daß sie sich immer stärker vervielfältigen werden, da es nicht nur immer leichter wird, daß aus den schon vorhandenen neue Sorten durch die leichter gewordene zufällige Befruchtung mehrerer veredelten und nahe bey einander stehenden Bäume entstehen können, und viele Obstbaumpflanzer sich Mühe geben, aus Kernen neue Obstsorten zu erziehen. Allein dann wäre auch zu wünschen, daß alle noch übri-

*) Daselbst XI St. S. 323.

übrige schlechtere Obstsorten nach und nach abgeschafft und durch bessere neue ausgetauscht werden möchten, damit keine übermäsige Anhäufung der Obstsorten zu befürchten wäre, und die schlechtere Sorten den bessern den Platz in den Obstanlagen nicht versperrten. Es ist zwar nicht zu läugnen, daß manchmal unter vielen Kernbäumen nur wenige gute Früchte bringen, viele aber schlechte tragen werden. Aber eine einige könnte den Baumgärtner über seiner Erwartung schadlos halten, da doch auch die Stämme, die nur geringes Obst gebracht haben, zum Pfropfen gebraucht und dadurch noch veredelt werden können. Sind die Kerne von solchem Obst gesammlet worden, das in einem stark besetzten Obstgarten war, wo also viele Bäume von einerley Obstgattungen bey einander gepflanzt stehen: so läßt sich immer aus den davon gezogenen Kernstämmen eine ergiebige Ernde von neuen und edlen Sorten mit Zuverläßigkeit erwarten, da die Insekten den Saamenstaub von einem blühenden Baum auf den andern tragen, wodurch eben die neue

Spiel-

Spielarten entstehen. Erzielt ein teutscher Obstpflanzer eine neue Sorte aus Kernstämmen: so sollte er sie mit einer deutlichen und umständlichen Beschreibung nach ihrer Gestalt, (wobey er sich der Mangerischen Anleitung am besten noch zur Zeit bedienen könnte) Geschmack und nach der Beschaffenheit, Vestigkeit, Milde des Fleisches ꝛc. bekannt machen, ihr einen teutschen Namen geben, und sich der französischen Benennungen aus Patriotismus enthalten! Schon haben teutsche Blumisten ihren neuen Produkten teutsche Benennungen zu geben angefangen, und sie haben an ihrer Schönheit so gar nichts dabey verlohren, daß vielmehr eine teutsche Nelke oder Aurikel das Vorurtheil der Vortrefflichkeit vor sich hat, da unser vaterländischer Boden und Klima der Erziehung dieser Blumen nicht nur sehr vortheilhaft ist, sondern auch von den Teutschen eine weit genauere Prüfung bey der Wahl der Blumen beobachtet zu werden pflegt, als von den Franzosen und Holländern. Unser Teutschland bringt aber auch eben so gutes Obst hervor,

als andere Länder, oder können es wenigstens hervorbringen, wenn ein gleicher Fleiß, wie bey den Blumen, darauf verwendet würde, wie mehrere Sorten von Aepfeln, Birnen, Kirschen, Pfirschen, die offenbar Teutschland zum Vaterland haben, es bereits beweisen. Und wie manche in Teutschland erzogene Obstsorte wird um des Namens willen für französisch gehalten?

## II. Von dem Einpacken der Pflanzen, die an entfernte Orte verschickt werden sollen.

Die Mittheilung der allermeisten Pflanzen geschiehet zwar auf eine leichte Weise durch die Saamen derselben, wenn nur eben dieselbe Pflanze verlangt wird. Aber es giebt mehrere Gewächse, die der Veränderung sehr unterworfen sind, und aus deren Saamen gewöhnlich nur andere Spielarten zu entstehen pfle-

pflegen, denen jedoch theils die Liebhaberey, theils ihre wirkliche Nutzbarkeit einen grosen Werth beyzulegen pflegen. Zu den letzten gehören die Obstbäume, und jene begreiffen hauptsächlich einige heut zu Tag besonders geschätzte Blumengewächse, Nelken, Aurikeln, Primuln, und noch einige andere, worauf jedoch nicht der grose Werth, wie auf die genannte, gesetzt wird. Die Versendung der Hyazinthen, Tulpen, Narzissen, Tazzetten, Ranunkeln und Anemonien ꝛc. die ebenfalls unter die beliebten Blumengewächse gehören, hat keine Schwierigkeit, weil nichts weiter dazu erfordert wird, als daß sie vor dem Versenden wohl getrocknet, und im Einpacken nicht gequetscht oder auf der Fuhre durch Reiben beschädiget werden, wofür der Versender hauptsächlich zu sorgen hat. Eine jede Zwibel oder Wurzel muß daher besonders in gelindes Papier gepackt, und darauf der Name der Sorte geschrieben werden. Bey den Ranunkeln muß man sich allermeist vor dem vesten Zusammendrücken im Packen hüten, wo-

von ihre Zähen abgebrochen werden würden. Die Bäume und Stauden müssen hauptsächlich an den Wurzeln wohl verwahrt, mit etwas feuchtem Moos umlegt, und darüber noch ein grobes leinenes Tuch umbunden, der Stamm aber ebenfalls, damit er nicht auf der Fuhre durch Reiben Schaden nehmen kann, soll mit Moos oder einer groben Leinwand eingebunden werden. Haben solche Bäume, wenn sie von weit entfernten Orten versendet worden sind, auf der Reise eine trockne und warme Witterung gehabt, und sind sie in den Wurzeln sehr ausgetrocknet worden, so können sie über Nacht in Wasser (einige nehmen dazu Mistjauche, vielleicht nicht mit genugsamer Vorsicht) gesetzt, oder besser vor dem Versezen an einem schattichten Ort des Gartens, in eine etwas feuchte Erde eingegraben werden, so daß nur die Wurzeln davon bedeckt werden und sich wieder erfrischen können; der Stamm aber muß unbedeckt bleiben.

Man pflegt auch Zweige von guten Obstsorten zum Pfropfen oder zum Okuliren an seine

Freunde

Freunde zu versenden. Sie werden in einen Ballen von feuchter Lette oder Leimen, oder, fast am gewöhnlichsten, in einen Apfel (die faulen werden hiezu für die tauglichsten gehalten) mit den untersten und dicksten Theilen eingesteckt, und, wenn sie nicht, wie es doch am sichersten ist, in eine Kiste oder Schachtel gepackt werden, mit Moos und über dieses mit einer starken Leinwand umwickelt. Die leeren Pläze in der Schachtel müssen, damit das Reiben verhütet wird, mit Moos oder Papierschnizeln ausgestopft werden. Die Reiser zum Pfropfen können eine längere Raise ausstehen, als die zum Okuliren, die ohnehin nur im warmen Sommer verschickt werden können, da sie bald vertrocknen und den Saft verlieren. Man mag diese Zweige entweder auf dem Postwagen oder durch lauffende Botten versenden, so ist es in beyden Fällen rathsam, daß sie in ein Kistchen oder in eine Schachtel gepackt werden, weil es ohne diese Fürsicht leicht geschehen kann, daß die Ballen oder Aepfel, worinn die Zweige eingesteckt sind,

zerdrückt werden und die losgewordene Reiser alsdann vertrocknen könnten. Noch ist zu bemerken, daß in die Ballen oder Aepfel noch vorher, ehe die Reiser darein gesteckt werden, mit einer stumpfen Spindel, oder einem andern dazu geschnitzten Hölzgen, so viele Löcher eingestochen werden müssen, als man Reiser darein stecken will, damit sich die Rinde an diesen durch ein gewaltsames Einstecken nicht abschieben und verletzt werden möge.

Ungleich mehr Vortheile und Cautelen erfordern diejenige Pflanzen, welche eine weiche Consistenz haben, als die vorhin angeführte. Unter diese gehören dann vornemlich die Nelken und Aurikeln, die bey der so ausgebreiteten Liebhaberey, worinn sie gegenwärtig stehen, häufig und an sehr entfernte Orte verschickt werden, und, wenn sie nur mit Fürsicht gepackt worden sind, auch eine Reise von drey und vier Wochen noch meist wohl ausdauren. Die traurigste Erfahrungen aber haben mich belehrt, was für üble Folgen auch nur ein ge-

ring-

ringscheinendes Versehen bey dem Packen der Nelkensenker und der Aurikeln nach sich ziehen könne. Doch kann auch nicht geläugnet werden, daß zuweilen diese Pflanzen erst auf der Reise einem widrigen Zufall unterworfen werden, und sie ohne Schuld des Versenders Schaden nehmen. Wenn z. B. das Kistchen, worein sie gepackt worden, einen Sprung oder Riß bekommt, oder der Deckel nicht sehr veste anpaßt, und während der Reise Regenwetter einfällt, wovon Wasser durch die Risse oder Fugen eindringt: so können dadurch die sonst aufs beste gepackten Nelkensenker verdorben werden. Ich habe einmal ein solches Kistchen voll Nelkensenker und Aurikelnpflanzen erhalten, worinn die obere Lage sehr feucht und also auch durchaus stark angefault gewesen, die übrige Lagen aber haben sich in dem besten Zustand gefunden, und sind ganz trocken gewesen. Ich schrieb dieses aus sehr wahrscheinlichen Gründen dem Eindringen des Regenwassers durch die Fugen des Deckels zu, und ich glaube, mich nicht betrogen zu haben.

Nel-

Nelken und Aurikeln sind theuer, wegen der grosen Vorliebe, die sich diese Blumen zugezogen haben, den Blumisten schäzbar, und mancher würde die angekommene verdorbene Pflanzen gerne noch einmal bezahlen, wenn er sie gleich wieder haben könnte. Daher ist nöthig, daß sie mit allen erlernten Vortheilen gepackt und verschickt werden. Ich will nun diejenige von meinen Lesern, welche etwa mit dem Versenden der Nelken und Aurikeln noch nicht umzugehen wissen, mit den Regeln, nach welchen dabey verfahren werden muß, bekannt machen.

1.) Nur gesunde, starke und wohlbewurzelte Nelkensenker können mit Sicherheit verschickt werden, mit schwachen und schlechtbewurzelten wird der Käufer nur betrogen. Es giebt zwar Nelkensorten, die nur kleine Senker ansezen, und kleines schmales Laub von Natur haben, und diese werden nicht darunter verstanden, weil sie doch im Frühjahr Nebenschosse und Senker anzusezen pflegen, und

die

die Käufer dadurch die Sorte erhalten und fortpflanzen können. Allein ein sonst starker Nelkenstock pflegt auch neben recht ansehnlichen Ablegern öfters einen oder mehrere kleine, dünne und schwächliche zu haben, die mancher einschneidet, und diese sinds, die zum Verschicken schlechterdings nicht taugen, weil sie nie im künftigen Jahr Nebenschosse ansezen, und allein, wenn sie sich noch erhalten, eine schmächtige Blume treiben.

2.) Die Versendung muß nie bey noch andaurender beträchtlicher Wärme unternommen, sondern damit bis zu kühlerer Witterung zugewartet werden. Die beste Zeit, Nelken und Aurikeln zu verschicken, möchte wol der Ausgang des Oktobers und der Monat November seyn. Solche eingepackte Pflanzen nehmen von einem Frost, den sie auf der Reise erleiden, weniger Schaden, als von der Wärme. Versendungen im Frühjahr sind immer mißlich, und die Herbstverschickungen jenen vorzuziehen. Denn ausserdem, daß die Nelken

ken und Aurikeln meist in einem gemäsigten Winterquartier weichlich gezogen worden sind, welches schon, wenn dieses auch nicht eingeheitzt worden wäre, durch ein verschlossenes Gemach bewirkt wird, haben die im März oder gar im April verschickte und durch die Reise noch mehr geschwächte Senker vor der Flor nicht Zeit genug, sich wieder zu stärken und ihre verminderte Kräften zugleich zum Anwurzeln, zum Spindeln und zur Ansezung der Senker anzuwenden. Solche im Frühjahr verschickte Ableger bleiben daher grösstentheils im Wachsthum zurück und bringen, wie die Erfahrung einen jeden Blumisten belehrt haben wird, nur geringe Blumen. Selten erhebt sich ein solcher Senker aus seiner Unmacht so weit, daß er noch eine etwas erträgliche Blume und einige Senker hervorzutreiben in den Stand kommt.

3.) Sehr vortheilhaft ist es, wenn man die Ableger, die zum Verschicken bestimmt sind, so bald sie einigermassen gewurzelt haben, und

und schon im Monat August in Töpfe, Kistchen, oder, wenn die Witterung günstig, und bald ein Regen zu erwarten ist, in ein fruchtbares Gartenbeet versetzt, und sie bis zum Versenden unter fleißiger Verpflegung stehen läßt. Dieses Verfahren gewähret einen doppelten Vortheil. Denn solche versetzte Ableger machen nicht nur stärkere und längere Wurzeln, und sezen sie auch an dem zweyten Fuß an, sondern man ist auch im Stande, weil sie abgesondert stehen, sie mit einem erklecklichen Ballen Erde auszuheben; da im Gegentheil die Wurzeln derjenigen Senker, welche erst vor dem Einpacken von dem Mutterstock abgelößt werden, gemeiniglich ganz von Erde entblößt werden.

4.) Die Wurzeln müssen mit feuchter Erde, die man beym Einpacken zur Hand haben muß, ganz eingehüllt, und diese zu einem runden Ballen etwas veste mit der Hand angedrückt werden. Sollen die Ableger ziemlich weit verschickt werden, so kann dieser Ballen

ausſenher noch ein wenig mit Waſſer angefeuchtet werden.

5.) Dieſer Ballen wird hierauf mit feuchtem Moos eines Fingers dick, oder auch um ein weniges dünner, umgeben und mit Baſt umwickelt.

6.) Das Laub aber muß nebſt dem Stamm von der Wurzel an mit trockenem Baſt etwas locker umbunden werden, kein naſſes Moos oder Erde, oder ſonſt eine Feuchtigkeit darf dazwiſchen oder daran kommen, wovon es faulen würde. Man muß ſich daher ſorgfältig hüten, keine Senker einzupacken, wenn ſie noch von Thau, Regen oder vom Begieſſen naß oder feuchte ſind, ſondern ſie vorher ganz abtrocknen laſſen. Ueber dem Laub wird das Nummerhölzchen, worauf die Nummer und der Name der Sorte mit Röthel oder Bleyſtift deutlich angeſchrieben iſt, geſteckt, doch ſo, daß das geſchriebene nicht von dem Laub verdeckt wird, ſondern gleich in das Geſicht fällt, und mit dem Laub mit Baſt umbunden.

7.) Die

7.) Die gepackten Pflanzen müssen alle dergestalten in die Kiste, worinn sie verschickt werden, gebracht werden, daß die Ballen auf einander zu liegen kommen, die Spizen des Laubs aber, wenn zwo Lagen in die Kiste kommen, gegen einander stehen. Die leere Lücken zwischen den Ballen werden mit feuchtem (nicht nassem) Moos ausgefüllt, und eben so auch zwischen die Stengel, die das gebundene Laub formirt, trockenes Moos (das einige Wochen an einem bedeckten Ort gelegen und vollkommen ausgetrocknet seyn muß) gelegt, alles damit bedeckt und der leere Raum ausgefüllt, auch so veste als möglich ist, ohne daß die Pflanzen zerdruckt würden, gepackt. Es kommt hiebey alles hauptsächlich darauf an, daß die Ballen auf der Reise feucht, die Blätter aber, und auch, so viel es möglich ist, der Strunk trocken bleiben.

8.) Den Tag zuvor, ehe die Pflanzen gepackt werden, kann man die Erde, worinn sie stehen, wenn sie nicht feucht genug zum

Ballen wäre, etwas begiessen, damit sie zum Packen tauglich wird.

9.) Der Deckel wird hierauf auf das Kistchen aufgelegt, mit kleinen Nägeln darauf befestigt, und zu mehrerer Sicherheit mit einer sehr starken Schnur zugebunden, das Kistchen aber auf zwo Seiten dergestalt gesigelt, daß das Pitschaft auf den Rand des Deckels und auf eine Seite des Kistchens aufgedrückt wird, damit jener nicht ohne Zerreissung des Pitschafts abgerissen werden kann.

10.) Einige lassen in zwo entgegen stehenden Seiten des Kistchens zwey auf einander passende viereckigte Löcher, einen Zoll weit oder etwas darüber, einschneiden und mit einem Drathgitter versehen, wodurch die Ausdünstung befördert und die Fäulung der Pflanzen verhütet werden solle. Andere unterlassen dieses, und vielleicht nicht ohne Grund, weil es doch auf der Fuhre leicht geschehen kann, daß durch diese Oeffnungen, bey einfallendem Regenwetter, Nässe eindringen und die Pflan-

zen

zen in Fäulniß bringen könnte, wenn zumal das Kistchen so zu liegen käme, daß die Oeffnung gegen den Regen gerichtet wäre.

11.) Das Kistchen wird auf dem Deckel mit den Anfangsbuchstaben des Namens desjenigen, an den es gelangen soll, mit einem Röthelstift, der in Essig eingetaucht wird, damit sich die rothe Farbe nicht verwischt, nebst dem Wort: Pflanzen, und dem Namen des Orts gezeichnet, und eben diese Zeichen auf den mitfolgenden Brief aufgeschrieben.

Allein, wenn der Versender alles genau beobachtet hat, was auf seiner Seite zu thun war: so muß auch der Empfanger bey dem Auspacken, Versezen und Verpflegen der Pflanzen alle Sorge, Fürsicht und Fleiß anwenden.

1.) Er muß bey der Ankunft des Kistchens sogleich die darinn enthaltene Pflanzen ihrer lästigen Gefangenschaft zu entledigen trachten, sie auspacken und in frische Luft sezen. Denn das Moos, worinn sie öfters mehrere Tage

stecken mußten, nimmt einen sehr widrigen Geruch an, und verräth dadurch die schädliche Eigenschaft, die sie dadurch angenommen hat, die nothwendig in die Länge den Pflanzen Nachtheil und Fäulniß zuziehen müßte. Ehe aber die Pflanzen aus dem sie umgebenden Moos herausgenommen werden, müssen

2.) so viele Töpfe mit guter Erde gefüllt werden, als man zu den angekommenen Pflanzen nöthig hat, und es ist sehr anzurathen, daß für eine jede Pflanze ein eigener Topf bereit gehalten werde, weil öfters eine einzelne Pflanze eine ganz andere Behandlung erfordert, als die andere. Stehet nun eine jede in einem besondern Topf: so kann sie auch nach ihrer Bedürfniß genau verpflegt und besorgt werden.

3.) Wird jede Pflanze von dem sie umgebenden Bast und Moos entlediget, das dabey befindliche Numerhölzchen in den Topf gesteckt, worein die Pflanze gesetzt werden solle, der Ballen Erde, der die Wurzeln umgiebt,

unter-

untersucht, ob die Erde locker oder veste sey, und in dem letzten Fall, wenn dieser Ballen sehr ausgetrocknet und hart seyn sollte, wird er in Wasser eingetaucht, und möglichst aufgeweicht, und die Erde, wenn es geschehen kann, von den Wurzeln hinweggebracht. Oefters, und wenn die Erde gar zu veste geworden, läßt sich an dem Ballen nichts machen, ohne in Gefahr zu kommen, daß die Wurzeln der Pflanzen abgerissen oder auch der Stamm der Pflanze zerbrochen werde; und in diesem Fall ist am rathsamsten, daß man die Pflanze gerade mit dem harten Ballen gleich einseze, da dann durch das Begiessen sich die Vestigkeit nach und nach von selbst auflösen wird. Freilich würde der Versender hierinn am besten Rath schaffen können, wenn er seine gewöhnliche Pflanzenerde zum Einpacken seiner zu verschickenden Pflanzen nicht gebrauchte, sondern hiezu eine recht lockere und mürbe Erde bereitete. Diese müßte aus einem Drittel ganz verweßten Rindsmist ohne Stroh, aus eben so viel verfaulter Holzerde

und auch einem Drittel zarten Flußsand bestehen, und durch ein etwas eng geflochtenes Drathsieb gerädet, auch wohl unter einander gemischt werden. Da diese Erde nicht aller Orten in Menge angeschafft werden kann, auch nicht rathsam wäre, sich derselben für die Nelken und Aurikeln gewöhnlich zu bedienen, und doch alles darauf ankommt, daß die Wurzeln der verschickten Pflanzen auf der oft langen Reise in einem zu vesten Ballen nicht verderben, oder erst nach dem Versezen noch ersticken und verfaulen: so ist es für den Versender nothwendig, daß er wenigstens zum Einpacken sich einer lockern Erde bediene, und solche in Bereitschaft halte. Es kann die gewöhnliche Erde, der man sich zu seinen Blumenpflanzen bedienet, Lockerheit genug haben, und diese können recht gut darinn gedeihen; allein sie kann doch, wenn sie erst um die Wurzeln zum Versenden der Pflanzen geballt und mit der flachen Hand veste gedrückt wird, die Härte eines Steins annehmen, wenn sie auf der Reise eintrocknet.

4) Jede

4.) Jede Pflanze wird von den faulen und verdorbenen Blättern sorgfältig gereiniget, und hierauf in den ihr bestimmten Topf versetzt, und nur mäßig begossen.

5.) Die versetzten Pflanzen müssen sechs bis acht Tage, auch bey heiterer und warmer Witterung öfters noch länger im Schatten gehalten werden. Kommen sie erst späth im Jahr an, wo es schon anfängt zu frieren: so muß man sie selbst vor der freyen Luft verwahren, und unter Obdach unterhalten. Erhalten sie gleich nach dem Versezen einen Regen: so wachsen sie bald an, und es trägt zu ihrer Erhaltung alles bey.

6.) Wenn die Pflanzen allzutrocken ankommen und halb verdorrt zu seyn scheinen: so können manchmal noch einige dadurch gerettet werden, wenn man sie in eine Schüssel mit Wasser legt. Oefters werden mehrere wieder dadurch erfrischt, und ihre Erholung zeigt sich in der Steiffe der Blätter. Solche Pflanzen müssen hierauf in eine mehr trockene

als allzufeuchte Erde versetzt und erst nach Verfluß von 16 bis 24 Stunden begossen werden. Begießt man sie gleich nach dem Versezen, so fangen die Wurzeln an in Fäulniß zu gerathen, und dann sind sie ohne Rettung verlohren. Ueberhaupt sollen Nelkensenker, die eine weite Reise gemacht haben, anfänglich nie zu feucht gehalten, und besonders der Stamm bey dem Begiessen mit der Benezung möglichst verschont bleiben.

7.) In manchen Gegenden hält sich ein kleiner Käfer auf, der seine Eyer in den Stamm der Nelkensenker zu legen pflegt, woraus Maden entstehen, die sich in dem Mark der Pflanze aufhalten und sich davon nähren. Ihre Gegenwart bleibt so lange verborgen, bis sie in die Gegend, wo die Herzblätter an dem Stamm verwachsen sind, mit ihrem Fraß gelangen, da dann diese Herzblätter von ihnen abgenagt werden, verwelken und dem, der sie anfaßt, in der Hand bleiben. Dieses ereignet sich erst im Monat December, und

vor-

vorher bemerkt man nicht, daß die Senker mit diesem Insekt angesteckt sind. Giebt man fleissig auf die Pflanzen acht, nimmt man die Maden zeitlich gewahr, gräbt man sie mit einer Nadel aus, und tödtet sie: so kann noch mancher gerettet werden, wenigstens in so weit, daß man zwar keine Flor zu erwarten hat, aber doch von dem gesäuberten Senker Ableger im künftigen Jahr erziehen kann. Man kann in Aufsuchung und Ausrottung dieser den Nelken so schädlichen Maden nie zu viele Sorgfalt anwenden, da, wenn man es nur bey wenigen bis zu ihrer Vollendung oder Verwandlung kommen läßt, sie sogleich ihre Eyer in andere Nelken legen, sich häufig fortpflanzen, und dann ihre unheilbare Plage fortsezen. Ich habe schon manche damit angesteckte Nelkensenker im Spätjahr erhalten, und blos durch meine genaue Aufsicht auf dieselben und Zerstörung dieser Maden meine Nelkensammlung davon befreyt erhalten.

Jedoch bey aller Mühe, Fleiß und Sorge, die man für seine aus der Ferne erhaltene

Pflanzen verwendet, muß man sich den Verlust von einigen immer gefallen lassen. Man hat allemal mehr Hoffnung zu einem geringeren Verlust bey nicht zu mast gezogenen Pflanzen, als bey solchen, die magerer aussehen und nicht viele Nebentriebe angesetzt haben. Jene haben zum An- und Fortwachsen mehr Nahrung nöthig, als ihre noch nicht vest genug sizende Wurzeln anziehen können.

## III. Von den Sommergewächsen.

In den Gärten werden viele und beynahe der gröste Theil Pflanzen gezogen, die unter der Benennung der Sommergewächse vorkommen, und worunter theils diejenige gehören, welche, nachdem sie im Frühjahr gesäet worden, im darauf folgenden Spätjahr Saamen tragen, und also in einer Zeit von 4 bis 6 Monaten ihre ganze Existenz vollenden, absterben, und alle Jahre aufs neue aus ihrem

ihrem gesammleten Saamen fortgepflanzt werden, theils solche, welche zu ihrer Vollendung bis ins andere Jahr nöthig haben, und deswegen von einigen zweyjährige Gewächse genennt werden. Unsere mehreste Gemüsepflanzen gehören unter diese beyde Gattungen, und nur einige Zwiebelgattungen und Gewürzpflanzen sind den immerwährenden Gewächsen zuzuzählen, auch einige wenige Wurzelgewächse, die man zur Speise zu benuzen pflegt. Auch unsre Blumenbeete werden mit sehr vielen ein- und zweyjährigen Gewächsen bepflanzt. Es sind aber einige unter diesen sämtlichen Sommergewächsen, die wir nur wegen unsern kalten Wintern, worinn sie nicht ausdauren und erfrieren, als solche zu behandeln genöthiget sind, und die in wärmeren Ländern wirklich perennirend sind, wie das Tropæolum maius, die indianische Kresse, die in Peru lange daurt, wie denn auch die gefüllte Varietät bey uns unter den sogenannten Schirmgewächsen zu den perennirenden gehört.

Unsere

Unsere Gartengewächse bestehen grösstentheils aus Varietäten, denen die Kultur und Gartenkunst eine Veredlung und einen mildern und bessern Geschmack, oder in Absicht auf die Blumen ein schöneres Ansehen nach und nach zu verschaffen gewußt hat, aber auch selbst in Ansehung ihrer Dauer, oder der Zeit bis zu ihrer Vollendung giebt es unter diesen wieder Varietäten. Der Kopf- und krause Salat, Lactuca capitata et crispa Linn. ist gewöhnlich ein Sommergewächs, der im Frühjahr gesäet wird, und nachdem er im August und September Saamen getragen hat, abstirbt. Allein er läßt sich doch auch schon im August und September durch die Saat anpflanzen, die aufgegangene Pflanzen dauren in gelinden Wintern aus, und tragen erst im folgenden Sommer ihren Saamen. Ja man hat eine eigene dauerhafte Varietät unter dem Namen des Winter-Kopf-Salats, der gewöhnlich auf die vorhin angezeigte Art behandelt wird, und erst im nachfolgenden Sommer Saamen bringt. Die Kohlpflanzen gehö-

gehören alle, den Schnittkohl ausgenommen, unter die Jahrpflanzen (plantas biennes), die im Frühjahr aus dem Saamen erzogen, und die im Herbst in einem Gewächshaus, Gewölbe, Keller, oder wo man sonst eine bequeme und sichere Gelegenheit hat, sie unversehrt durch den Winter zu bringen, mit dem Strunk und Wurzeln in Erde gesetzt werden, und daselbst bleiben, bis die Witterung und die nachlassende Kälte es gestattet, daß sie in den freyen Garten zum Saamentragen ausgesetzt werden können. Es zeigen sich zwar öfters unter den Kohlpflanzen aller Art einige, welche gleich im ersten Sommer Saamenstengel treiben, blühen und, wenn man sie stehen läßt, auch reifen Saamen tragen. Allein die Erfahrung hat bey allen solchen voreiligen Kohlpflanzen gelehrt, daß ihr Saamen zwar aufgehe, aber ganz untaugliche Pflanzen daraus entstehen, und die Gärtner haben sie deswegen mit dem Namen der Narren gebrandmarkt. Es sind unvollkommene Pflanzen, und es ist bekannt genug, daß man zur Erziehung

ziehung des Saamens der Küchengewächse nur die schönsten und vollkommensten Pflanzen erwählen müsse, wenn man gute und brauchbare Pflanzen daraus gewinnen will. Es beweiset daher dieses Saamentragen solcher unvollkommenen Kohlpflanzen nichts für ihre Sommerdauer.

Die Rettiche gehören, wie die Kohlgewächse, unter die zweyjährige Pflanzen, und die sogenannte Winter-Rettiche müssen, wenn Saamen von ihnen gezogen werden will, über den Winter erhalten, zu dem Ende im Herbst aus dem Boden ausgehoben und in einem Gewölb bis zum Frühjahr aufbewahrt werden. Es giebt zwar auch Sommerrettiche und Monatrettiche, die in eben dem Sommer, worinn sie gezogen werden, blühen und reifen Saamen tragen, und diese scheinen eine Ausnahme zu machen, und allein zu den Sommergewächsen zu gehören. Allein nach einem mit beyden Varietäten in den Jahren 1770 und 1771 gemachten Versuch sind Kerne von ihnen

ihnen in ein an einer Mauer gelegenes Gartenbeet gesteckt worden, die sich glücklich durch den Winter erhalten und im zweyten Sommer recht guten und brauchbaren Saamen getragen haben. Wäre nicht öfters die Kälte im Winter in unserm Klima zu heftig, wovon die Rettiche erfrieren, so würden sich alle Jahre die Sommer- und Monat-Rettiche überwintern lassen, und sich als zweyjährige Pflanzen, (plantæ biennes) erzeigen. Eben dieses kann auch von dem Spinat gesagt werden. Denn obgleich unsere Saamenhändler uns Sommer-Spinatsaamen verkaufen, so sind doch die davon gezogene Pflanzen nur schmächtig, und werden von der Sommerwärme zum Stängeln, Blühen und Saamentragen schnell angetrieben, so daß er für die Küche nur eine gar kurze Zeit benutzt werden kann. Der Spinat ist eine Pflanze, die zu ihrer Vollendung keine grose Wärme erfordert, und er wächset bey einem Wärmegrad, wobey die meisten Gewächse stille stehen.

Die

Die Bohnen und Erbsen sind eigentliche Sommergewächse, die, wenn sie erst im Monat April oder May gesteckt werden, dennoch nach vier bis fünf Monaten gute und reife Saamen bringen, und die ganze Pflanze pflegt mit den Saamenschoten dürre zu werden. Die Erbsen lassen sich zwar auch im Herbst stecken, dauren in nicht allzukalten Wintern bey uns aus, und bringen erst im folgenden Sommer ihre Schoten. Allein dieses beweißt nichts weiter, als daß einige Varietäten derselben dauerhafter und zu Ertragung unsrer Winterkälte fähiger sind, als andere Sommergewächse.

Es verdient allerdings unsre Verwunderung, daß das menschliche Geschlecht mit seinen Speisepflanzen fast allein auf die Sommer- und zweyjährige Gewächse gefallen ist, und grösstentheils die immerwährende Pflanzen hiebey übergangen hat, obgleich unter den letzteren manche seyn möchten, die eben so gut als jene zu einer nahrhaften Speise benutzt wer-

werden könnten, und wobey noch der Vortheil in Betrachtung käme, daß sie nicht alle Jahre aufs neue angepflanzt werden dürften. Die Leichtigkeit der Sommergewächse zur Veredlung und zur Hervorbringung allerley neuer und schmackhafter Spielarten kann nicht wohl der Grund des Vorzugs, in den sie sich gesetzt haben, seyn. Denn die perennirende Gewächse sind ebenfalls dazu aufgelegt, wie die Erfahrung lehret, so bald man sich die Mühe giebt, sie durch die Kultur darauf zu leiten. Es ist auch zu vermuthen, daß die Neigung der Menschen zur Veränderung sie auf Versuche, auch perennirende Gewächse zu Speisepflanzen zu veredlen, bringen werde.

So vielfach unsre Gartenbeete mit Sommergewächsen angefüllt sind, so reichlich finden sie sich auch in unsern Blumengärten, und es sind wirklich unter denselben mehrere, die mit ihren schönen Blumen den Schmuck derselben ausmachen, obgleich nicht zu läugnen ist, daß auch manche angepflanzt werden, die die Mühe, die darauf gewendet wird, nicht verdienen.

Einige von diesen Sommergewächsen werden um der Blumen willen, andere wegen ihren artigen Früchten und Saamenkapseln, und einige wenige allein wegen ihrem besonders gefärbten Laub in den Blumengärten oder wegen ihrer Zärtlichkeit in den Töpfen gepflanzt. Zu den letzten gehört der Amaranthus tricolor, das Mesembryanthemum crystallinum; zu der zwoten Gattung gehören Martynia annua, deren Saamenkapseln von einigen mit einem Elephantenrüssel, von andern mit einem Adlersschnabel verglichen wird, Solanum Lycopersicum, Solanum Melongena, Capsicum annuum, Momordica Balsamina, Momordica Luffa. Um der Blumen willen wird jedoch der gröste Theil gezogen. Sie blühen erst in den letzten Sommermonaten oder im Herbst, also zu einer Zeit, wo die meisten oder fast alle perennirende Pflanzen aufgehört haben, Blumen zu treiben. Man will aber doch seine Blumenbeete und Blumentheater mit Blumentragenden Gewächsen besetzt haben, wozu nunmehr

mehr diese Sommergewächse benutzt werden können.

Die ansehnlichsten und vorzüglichsten sind Aster Chinensis, von verschiedenen Farben, weiß, blau, violet, purpur, gefüllt und einfach, mit spizigen langen, oder kurzen gerundeten Blumenblättern, welche letztere Spielart den Namen des Ranunkel-Asters bey den Gärtnern führt, und die, weil auf einer Pflanze grose und auch ganz kleine niedliche Blumen hervorwachsen, sehr geschätzt wird. Beyde lassen sich sowohl in Töpfen als in den Beeten unterhalten, und machen eine wirklich prächtige Flor. Ihr Geruch ist nicht stark, aber auch nicht unangenehm.

Die Impatiens Balsamina verdient nicht weniger als Blumenpflanze unterhalten zu werden, da sie nicht nur viele Spielarten von gefüllten und mit hohen Farben prangenden Blumen liefert, sondern auch die Form der ganzen Pflanze sie empfiehlt. Sie fängt schon im Junius an zu blühen und fährt da-

mit bis in Herbst fort, und bis sie der Frost tödtet, der, da sie eine zärtliche Pflanze ist, eben nicht heftig seyn darf, um ihr Verderben zu bewirken. Sie läßt sich in Töpfen und auf Gartenbeete pflanzen.

Datura fastuosa, Rauchapfel. Diese ist keine Spielart von der bey uns allenthalben häufig wild wachsenden und ursprünglich amerikanischen Datura Stramonium, sondern eine besondere Gattung, deren Vaterland Egypten ist. Die Blume ist an der äussern Seite violet und innen weiß, sie ist gefüllt, oder vielmehr, es stecken in der Hauptblume noch eine und öfters zwey Blumen. Sie hat einen angenehmen Geruch, der aber schwächlichen Personen Kopfweh verursacht. Die Blume ist wirklich prächtig. Der Saame des Stramonium ist sehr giftig, verursacht starke Betäubung, und bey unvorsichtigem Genuß den Tod. Von der betäubenden Wirkung dieses Saamens kann man in Kämpfers Amoen. exot. Fasc. III. Obs. XV. S. 652.

ein

ein merkwürdiges Beyspiel lesen. Kämpfer und noch fünf andere Europäer wurden nebst ihrem Direktor von den Benjanern in einem Garten, eine Meile von Gamron, traktirt. Sie trunken, wie gewöhnlich, unter der Mahlzeit, alle Gesundheiten im Wein. Die Benjaner, welche keinen Wein trinken dürfen, speiseten statt dessen etwas von einer berauschenden von dieser Pflanze verfertigten Latwerge, die unter dem Namen Maslac bekannt ist, und die noch mit andern Mitteln korrigirt wird. Kämpfer bekam Lust, diese Latwerge zu kosten; er erhielt etwas davon, und weil sie ihm gut schmeckte, nahmen die übrigen Europäer alle, bis auf einen, der ihre Kraft schon aus der Erfahrung kannte, gleichfalls etwas von derselben. Sie wurden darauf unbeschreiblich lustig, und Kämpfer versichert, daß er niemals so aufgeräumt gewesen sey, als damals. Sie redeten sehr wenig, umarmten sich oft, und lachten gegen einander. Nach der Mahlzeit ritten sie fort, und da schien es ihnen, als wenn ihre Pferde

durch die Wolken flögen. Sie sahen überall um sich herum Regenbogen und ein Gemisch der allerschönsten Farben. Als sie wieder nach Hause kamen, waren sie ganz übermäßig hungrig, aßen alles, was ihnen vorkam, alles schmeckte ihnen ungemein, und es dünkte ihnen, als ob sie an der herrlichsten Tafel säßen. Des andern Tages, als sie ausgeschlafen hatten, spürten sie nicht die geringste Unbequemlichkeit, und sie konnten sich aller Vorstellungen des vorigen Tages sehr wohl erinnern. Die Wirkung von dieser giftigen Pflanze hatte nun bey diesen keine weitere üble Folgen. Aber schlimmer fielen sie, wie Schreber in dem VI. Th. seiner Sammlung verschiedener in die Oekonom. Polic. und Kameral-Wissensch. einschlagenden Schriften S. 293. f. erzählet, an einigen Kindern in einem thüringischen Dorf aus, die unter eine kalte Milch Körner von der Datura mischten, und wovon einige, nach erlittenen harten Zufällen, starben. Ich führe alles dieses deßwegen an, um die Blumenfreunde zu warnen, daß sie

keine

keine Giftpflanzen in ihren Gärten bloß um der Blumen willen unterhalten möchten, da sie so leicht Kindern und Unwissenden den grösten Schaden zuziehen können, und es sonst noch schöne Blumengewächse genug giebt, bey deren Anbau nichts zu befürchten ist.

Der Amaranth, und zwar die drey Gattungen, die davon in den Blumengärten angetroffen werden, bringen schöne Blumen, die ihre Anpflanzung verdienen: der Amaranthus globosus, Gomphrena globosa, L. Kugel-Amaranth, Celosia cristata, L. kammförmige Amaranth, oder Hahnenkamm-Amaranth, Amaranthus tricolor, Tausendschön. Nur der schönste, die Celosia cristata, ist etwas schwer zu erziehen, und erfordert, wenn er zur Vollkommenheit gelangen solle, zu seinem Wachsthum viel Wärme; aber alsdann ist er auch eine Zierde eines Blumentheaters mit den hohen, sammetartigen mancherley Farben seiner ansehnlichen Blume. Sie werden alle drey am besten in

Töpfen unterhalten, weil man ihnen die erforderliche Wärme durch Veränderung des Standorts eher damit geben kann. Die Saamen sind klein, und dürfen daher mit Erde nur leicht bedeckt werden.

Calendula officinalis L. die officinelle Ringelblume. Die gefüllte Spielart macht eine ziemlich artige Blume, die in allen Gärten der Landleute angetroffen wird. Die Calendula pluvialis L. oder Cal. humilis africana, flore intus albo, foris violaceo, die weisse Ringelblume, deren Blätter auf der untern Seite, und auch manchmal gegen die Spize oben violet gefärbt sind, verdient wegen der merkwürdigen Eigenschaft, daß sie den Regen anzeigt, angepflanzt zu werden. Sie bleibt nemlich Morgends geschlossen, wenn ein Regenwetter bevorsteht. Die Gewitterregen aber machen diese Wirkung nur selten auf dieselbe. Ihr Anbau ist leicht, und sie kommt im Beet wie in den Töpfen gut fort.

Delphi-

Delphinium Aiacis, Garten-Ritterſporn, iſt eine artige Blumenpflanze. Die mancherley Farben, die Geſtalt und die Vielheit der Blumen dieſer Pflanzen empfehlen ſie unſrer Anpflanzung, die keine weitere Mühe verurſacht, als daß der Saamen im Herbſt von den ganz gefüllten und ſchönſten Blumen geſammlet, und entweder gleich im Herbſt oder ſichrer zeitlich im Frühjahr in das Gartenbeet, wo ſie ſtehen bleiben und blühen ſollen, geſäet werden. Die jungen Pflanzen laſſen ſich ungern verſezen. Die Blumen laſſen ſich leicht im Sand trocknen, dauren mehrere Jahre und behalten ihre Farbe ziemlich gut. Hr. D. Weißmantel ſchlägt ſie in dem II. Th. ſeines Blumiſten S. 94. 95. zur Beſchattung der Aurikeln vor. Er ſagt daſelbſt:

„Auf einem Aurikelbeet habe ich dieſes (die Beſchattung in den heiſſen Sommermonaten) bewirkt durch die gefüllte Ritterſporn, Delphinium Aiacis, die ich im Herbſt von allerley ſchönen geflammten Sorten aufs Beet

aussäe, diese gehen dadurch zeitlich im Frühjahr auf, und Ende des Mays sind sie schon im Stängeln begriffen: ich reisse die übrigstehenden zeitlich weg, und lasse nur so viele auf dem Beet, als ich zum Schattengeben nöthig erachte; die stehendbleibenden aber beraube ich zeitlich aller untern Zweige, dadurch zwinge ich die Stängel geschwinder in die Höhe, und schaffe den Aurikeln auch untere Luft genug. Wollte man die untere Zweige lassen, so würden viele Aurikeln ersticken: denn die untern Zweige der Rittersporn sind dickbuschicht und stark. Je höher hinauf, je schwächer und dünnlaubiger sind die Zweige an derselben. Oben lasse ich also diese Rittersporn sich bezweigen, denn da machen sie nur dünnes schmales Laub, das Luft und Regen zu den darunter stehenden Aurikeln lässet. Die Flor der Rittersporn verunstaltet meinen Blumengarten nicht, und zeitlich genug fällt Saamen aufs Beet aus, daß ich keine Rittersporn wieder zu säen, sondern im Frühjahr genug auszurauffen nöthig habe.

So

So bald im Herbst die Aurikeln die Sonne wieder vertragen, so bald fange ich an, meine Ritterſporn nach und nach auszurotten."

Scabioſa atro-purpurea L. die ſchwarzrothe Scabioſe, wovon es aber in Abſicht auf die Farbe der Blumen mehrere Spielarten giebt, die dieſe Pflanze für unſere Blumenbeete ſchätzbar machen, ſo wohl als ihr nicht ganz unangenehmer Geruch. Sie ſind auch in die Blumen-Bouquete tauglich. Die Pflanze dauert über den erſten Winter im Freyen aus, und der Saame kann daher ſchon im Herbſt geſäet werden. Doch iſt es beſſer und ſicherer, wenn er im Frühjahr in ein Miſtbeet geſäet, und die Pflanzen hierauf an den Ort, wo ſie blühen ſollen, verſetzt werden.

Papaver ſomniferum L. Mohn, Oehlmage, Papaver Rhoeas L. oder erraticum L. Klapperroſe. Beyde Gattungen würden, wenn ſie nur einen angenehmeren Geruch hätten, unter die prächtigſten Blumenpflanzen gezählt zu werden verdienen, vornemlich die gefüll-

gefüllten Spielarten. Der Saame, welcher nur von den gefülltesten und schönsten Blumen gesammlet werden soll, kann an den Ort, wo die Pflanzen blühen sollen, gesäet werden. Der Papaver nudicaule L. ist aus Sibirien, trägt schöne gelbe Blumen, die sehr angenehm riechen. Dieser läßt sich in Töpfen und in Beeten pflanzen, und seine hübsche Blumen verdienen einen Platz in unsern Blumengärten.

Lathyrus odoratus α siculus β zeylanicus L. wohlriechende Erbse, gewöhnlich spanische Wicke, eine stark und wohlriechende Blume, die deßwegen, da sie fast den ganzen Sommer hindurch immer neue Blumen hervortreibt, in den meisten Blumenbeeten angetroffen wird. Sie machen beyde lange Ranken, und es muß ihnen deßwegen ein Reiß oder ein Stock beygesteckt werden, woran sie sich selbst mit weniger Beyhülfe halten und aufsteigen werden. Ausserdem breiten sie sich zu sehr aus, nehmen zu viel Raum ein, und verdrängen andere neben sie stehende Gewächse.

Con-

Convolvulus purpureus L. die Winde. Sie ist ein steigendes Gewächs, dem ein ziemlich hoher Stock beygesteckt werden muß, und trägt Blumen von mehreren Farben. Wenn sie zu den spanischen Wicken gepflanzt wird: so macht sie mit ihnen in der Flor eine artige Pyramide. Convolvulus tricolor L. oder nach der Gärtnersprache non Convolvulus, hat ungemein schöne himmelblaue Blumen mit einem weissen Stern. Diese Winde steigt nicht, sondern breitet ihre Ranken auf der Erde hin.

Ipomoea Quamoclit und Ipom. coccinea L. Trichterwinde. Von der ersten ist schon in dem XI. St. dieses Journ. S. 316. Nachricht gegeben worden. Die zwote wird um ihrer hochrothen zwar etwas kleinen Blumen willen in den Gärten gepflanzt, und verdient es vielleicht nicht, es wäre denn, daß man mit ihr und andern steigenden Gewächsen eine Wand schnell bedeckt haben wollte, wozu sie sehr tauglich ist.

Re-

Reseda odorata L. wohlriechendes Harnkraut. Der überaus angenehme Geruch der Blüthen dieses Gewächses hat es allgemein beliebt gemacht, und man trifft es auch bey solchen Personen in Töpfen an, die sich sonst mit der Gärtnerey nicht abgeben. Es ist aus Egypten zu uns gebracht worden, und will daher etwas zärtlich gehalten werden. Der Saame fällt leicht aus, weil die Saamenkapsel eine Oeffnung hat und niederwärts hängt. Man muß daher zur Zeit der Saamenreifung ein Papier unterlegen, damit der ausfallende Saamen darauf leicht gesammlet werden kann. Dieser Saamen wird zeitlich im Frühjahr in einen Topf und in eine gute Erde gesäet, und die aufgegangene Pflanzen bis auf eine oder zwo, die man stehen läßt, weiter verpflanzt.

Tagetes patula L. Auseinander gebreitete Sammetblume mit der Spielart Tagetes indicus minor und Tagetes erecta, mit den Spielarten Tagetes maximus rectus, Tag. mexicanus flore fistuloso, kommen insgesamt aus Mexico, und sind, da sie in allen

allen Gärten angetroffen werden, bekannt genug. Sie haben in einigen Gegenden Teutschlands, nicht ganz mit Unrecht, den Namen stinkende Hoffart zugelegt bekommen: denn wirklich fällt ihr ziemlich starker Geruch vielen Personen unangenehm.

Zinnia pauciflora und multiflora L. Zinnische Pflanze. Es sind zwo verschiedene Gattungen, wovon jene Peru zum Vaterland hat und gelbe Blumen trägt, diese aber aus Louisiana kommt und viele rothe Blumen bringt, beyde ohne Geruch. Der Saame wird ins Mistbeet gesteckt und die Pflanzen versetzt. Vom ersten Reiff verderben sie.

Mesembryanthemum crystallinum L. Eißkraut, hat die teutsche Benennung von den cyförmigen Blättern, welche mit kleinen Blasen, die wie durchsichtige Crystalltropfen aussehen, dergestalt bedeckt sind, daß sie das Ansehen haben, als wenn sie mit Eiß überzogen wären, und wird auch allein um dieser artigen Blätter willen unter den Blumenpflan-

zen

zen gezogen. Die Pflanze ist, als eine afrikanische, für das teutsche Klima zärtlich, und muß eine warme Stelle haben. Doch wird der Saame, wenn die Pflanze früh erzogen wird, bey uns noch zeitig, und am sichersten in Töpfe gesäet, die entweder in ein Mistbeet gesetzt, oder in einer eingeheitzten Stube bey noch daurender kalter Witterung gehalten werden müssen. Die Pflanzen leiden das Versezen.

Momordica Balsamina L. gemeiner Balsamapfel, Momordica Luffa L. Zeylanische Gurke sind zwo verschiedene Gattungen, wovon diese gelbe grösere Früchten, jene hoch scharlachrothe kleinere Früchten trägt, um welcher willen sie, da sie in ihrer Zeitigung hübsch aussehen, in Töpfen gepflanzt werden. Beyde sind zärtlich, und müssen vor aller Kälte wohl verwahrt werden. Am sichersten werden sie so lange, bis die volle Sommerwärme herbeykommt, hinter einem Fenster unterhalten. Denn nur bey genugsamer Wärme wird ihr Wachsthum und die Reiffung ihrer Früchten

befördert. Man muß jeder Pflanze ein Stäbchen, das wenigstens drey Fuß Höhe hat, beystecken, woran sie hinaufwachsen können.

Solanum Lycopersicum L. Liebesapfel, insanum, Tollapfel, mammosum, Jungfernbrüste, sind ebenfalls besondere Gattungen, die wegen ihren artig aussehenden Früchten in Töpfen gepflanzt werden. Der Saame wird ins Mistbeet oder in Töpfe gesäet, und diese so lang in der Wärme gehalten, bis man sie ohne Gefahr vor dem Erfrieren der freyen Luft aussezen kann. Die junge Pflanzen werden einzeln in Töpfe versetzt. Die erste wird zur Speise gebraucht, die Früchten der zwo lezten Gattungen sind giftig.

Capsicum annuum L. spanischer Pfeffer, wird wegen der verschieden gefärbten Frucht, die gelb, pomeranzenfärbig und scharlachroth ist, in Töpfen oder auf den Beeten gepflanzt. Anfänglich ist sie grün, wird darauf gelb, und dann schön glänzend roth. Sie hat aber einen sehr scharfen Geschmack, daß sie im Munde,

wenn man sie kauet, brennt. Dem ungeachtet essen die Innwohner in Amerika dieselbe häufig, nicht nur wenn sie noch grün, sondern auch wenn sie völlig zeitig ist. Der Saame wird ins Mistbeet gesteckt, und die Pflanzen werden daraus weiters versetzt.

Martynia annua L. jährige Martinia oder Elephantenrüssel. Die Blumen dieser Pflanze sind weißlich mit rothen Punkten besireut, und haben einen nicht unangenehmen Geruch. Doch wird sie mehr um der Saamenkapsel willen, die einen langen Schnabel hat, und daher einem Vogelkopf mit einem langen gekrümmten Schnabel gleich siehet, unter den Blumengewächsen gehalten. Man steckt die Kerne im März in Töpfe, hält sie in der Wärme, und versetzt die etwas herangewachsene Pflänzchen einzeln in grösere Töpfe. Sie müssen einen warmen Stand haben und dürfen nicht eher der freyen Luft ausgesetzt werden, bis sich die völlige Sommerwärme eingefunden hat. Wenn sie zu blühen anfängt,

fängt, so muß sie fleissig begossen werden. Sie ist aus Veracrux zu uns gebracht worden.

Mehrere Sommerblumen-Pflanzen will ich nicht anführen, obgleich noch viele in den Blumengärten angebaut werden, und zum Theil ganz artige Blumen tragen. Allein da ihr Anbau keine Schwierigkeit hat, und man in den Gartenbüchern hinlänglichen Unterricht davon findet, so übergehe ich sie. Wer Gelegenheit hat, einen botanischen Garten besuchen und Saamen daraus erhalten zu können, wird seine Blumenbeete mit neuen Pflanzen sehr leicht und auf eine prächtige Art ausschmücken können. Denn es werden aus allen Theilen der Welt von Jahr zu Jahr neue Pflanzen, deren Blumen unsere bisherige sehr an Schönheit übertreffen, und deren Neuheit ihnen noch einen weiteren Werth beylegt, zu uns gebracht, da sich so manche Reisende viele Mühe geben, sie aufzusuchen. Nur muß sich ein jeder Blumenliebhaber vor einer allzuweit getriebenen Sammlungssucht hüten,

wodurch man sich nur eine unnützliche Mühe und Ausgabe zuziehet, und allein das Schönste und Nützlichste aussuchen.

## IV. Bücher-Anzeigen.

1. Gartenkalender auf das Jahr 1789, herausgegeben von C. C. L. Hirschfeld. Siebenter Jahrgang. 12. Braunschweig, in der Schul-Buchhandlung.

Diese allgemein beliebte Gartenschrift ist für dieses Jahr zum Vergnügen der Liebhaber früher, als in den vorigen Jahrgängen erschienen, und schon in der letztern Herbstmesse ausgegeben worden, wofür dem Hrn. Verfasser die Käufer um so mehr dankbar seyn werden, da sie darinn abermal mit sehr vielen angenehmen und nützlichen Gartenkenntnissen unterhalten werden. Nach dem bekannten Plan macht die Gartenlitteratur wiederum den Anfang, worinn manche Gartenschriften,

schriften, die mehreren Freunden bisher unbekannt geblieben seyn dürften, weil sie nicht sehr in Umlauf gekommen sind, ob sie es gleich verdient hätten, in die Hände der Gartenfreunde zu kommen, angezeigt werden. Hierauf folgen Gartenberichte aus verschiedenen Ländern, aus Guiana, aus Sumatra, aus Sicilien, Toscana, Norwegen; Fortgänge und Verirrungen des Gartengeschmacks, 1.) Versuch über die verschiedenen natürlichen Lagen der Gärten, (aus dem Englischen erstmals übersetzt.) 2.) Neue Schriften über die schöne Gartenkunst, 3.) Nachrichten von neuen Gartenanlagen, 4.) Anzeigen neuer Abbildungen von Gärten, Lustschlössern und Landhäusern. Dann folgen kleine Abhandlungen und Aufsätze über die Gartenkunst der Neuern, aus dem Englischen des Hrn. Horaz Walpole zum erstenmal übersetzt; Fortsezung der Sammlung auserlesener Gedanken über verschiedene Gegenstände in d r Gärtnerey. Letzte Zusäze zu der Abhandlung vom Perlauch im Gartenkalender 1785. 1788. Etwas von

der Gärtnerey der Alten. Mittel zu Vertilgung der Raupen: 12 Pfund Ofenruß werden in 50 Pfund Wasser geschüttet, das Gemisch während 48 Stunden oft durch einander gerührt, 20 Pfund Wasser werden nun mit 8 Kannen starken Essig gekocht und in das vorige Gemisch gegossen, und die mit Raupen besetzte Pflanzen damit besprengt. Mittel wider die Ameisen, (bestehet im Lavendel, den man entweder anstatt des Buxbaums um die Blumenbeete pflanzen und an den Ecken einen Büschel blühen lassen, oder auch nur Lavendelblüthe auf die Pflanzen streuen solle, weil die Ameise schon diese fliehen solle.) Ueber die italienischen Gärten. Ueber le Notre. Von den Verunstaltungen der Bäume in den alten Gärten. Dieser Aufsaz könnte aus Friederich Küfners, Pfarrers zu Liechtenberg im Brandenburg-Bayreuthischen Vogtlande, Architectura viv-arboreo-neo-synemphytevtica pomonea, horologica, floralis, hydraulica, sylvestris, fortificatoria, henotica et hypomnematica, oder neu erfun-

fundene Bau-Kunst zu lebendigen Baumgebäuden ꝛc. Hof, 1716. so wie der folgende: Fortsezung einiger Proben von Gärtnerphilosophie, aus dem in Nürnberg 1738 gedruckten und aus dem Französischen übersetzten Buch, wohlbewährte Gartengeheimnisse, wie Pflanzen und Blumengewächse zu traktiren. Nebst sympathetischen Wirkungen der Natur und einem Anhang von der rechten Baumzucht ꝛc. ansehnlich vermehrt werden. Und könnten nicht selbst neuere Gartenbücher manche Beyträge von beybehaltenen Vorurtheilen und Aberglauben liefern? Den Beschluß machen vermischte Nachrichten aus Jütland, aus Bengalen, Nachrichten von Baumanstalten zu Herrenhausen und in den neuen königl. dänischen Fruchtbaumanstalten. Vom Gartenhandel in Hannover, Salzburg, Schwerin.

---

2. Das regelmäßige Versezen der Bäume in Wäldern und Gärten. Von Christian Johann Friederich von Dießkau. Zweyte

verbesserte Auflage. 8. Meiningen, 1788. bey Johann Gottfried Hanisch.

Es ist billig, daß die Leser des Journals für die Gärtnerey erst mit der zwoten Ausgabe einer Gartenschrift bekannt gemacht werden, die es so sehr verdienet, da es mit der ersten Ausgabe nicht hat geschehen können. Man ist schon gewohnt, in den Schriften des gründlich denkenden Hrn. Verfassers, der mit der richtigen Pflanzungsart der Gewächse so bekannt ist, immer einen vollständigen Unterricht zu suchen und zu finden, und die Leser, die die gegenwärtige Schrift zu diesem Ende mit Aufmerksamkeit lesen, werden ihre Absicht, sich zu unterrichten, sicher nicht verfehlen. Das Büchelchen bestehet aus einer Einleitung, worinn allgemeine Betrachtungen, theils über die Nothwendigkeit des Baumversezens, theils über die Ungeschicklichkeit, womit von vielen dieses so wichtige Geschäfft getrieben werde, vorkommen. Hierauf wird in mehreren 1.) Abschnitten von der Nuzbarkeit

des

des Baumsezens im Forstwesen, gehandelt, 2.) was ein Baum sey? von dem gewöhnlichen unregelmäsigen Versezen, worunter hauptsächlich das ungeschickte Ausgraben des zu verpflanzenden Baums, die Verstümmelung und Beschädigung der so nöthigen Wurzeln, die Unachtsamkeit auf die Beschaffenheit des Bodens, woraus und wohin der Baum versetzt wird, das elende und höckerige Abhauen der Aeste, das entweder zu enge oder zu tiefe Ausgraben des Lochs, worein der Baum gesetzt werden solle, das Zusammentretten der Erde um den verpflanzten Baum, wodurch die Wurzeln auf mancherley Weise verletzt werden können, worauf es doch zum Fortwachsen der Bäume so viel ankommt, ꝛc. gerechnet werden. Nachdem zugleich in eben diesem Abschnitt die verderbliche Folgen eines solchen ungeschickten Verhaltens bey Aushebung und Versezung der Bäume angeführt worden: so wird in dem folgenden Abschnitt das richtige und regelmäsige Versezen der Bäume gelehrt.

Wir wollen für unsere Leser das nöthigste aus diesem Abschnitt ausheben.

Die Nadelhölzer und Laubhölzer erfordern eine ganz verschiedene Behandlung bey ihrer Verpflanzung. Zuerst von den letzten. Man wähle zum Versezen nur gesunde, unbeschädigte und keine kränkliche, verbuttete, brandige ꝛc. Bäume. Aus nassem Boden muß man keine Bäume in einen trockenen, oder aus diesem in jenen verpflanzen, eben so wenig aus einem fruchtbaren in einen magern, oder aus einem sandigen in einen schweren Boden. Die beste Versetzzeit ist der Herbst, doch auch, wenn nur sonst richtig dabey verfahren wird, das Frühjahr. Der Winter ist nicht leicht dazu zu erwählen. Das Ausheben der Bäume kann entweder mit dem Ballen oder mit entblößter Erde geschehen. Dem letztern wird aus guten Gründen der Vorzug gegeben. Es muß auf folgende Art verrichtet werden. Wir wollen aber den Hrn. Verf. selbst reden lassen: „Ich betrachte den

Baum

Baum vorher, wie groß und stark er sey. Hieraus schliesse ich, ob seine Wurzeln weit hinaus gelauffen sind oder nicht. Zugleich muß erwogen werden, ob er von einer Art sey, die ihre Wurzeln mehr in die Tiefe oder in die Weite treibt. Hieraus erhellet, wie weit ich vom Stamm ab einzugraben habe, wenn ich recht viele Wurzeln mit heraus bringen will; denn je mehrere derselben daran bleiben, desto besser ist es. Komme ich auf starke Wurzeln, so schneide ich sie ab. Ein Fehler ist es, wenn die Arbeitsleute mit der Haue darunter fassen, und sie abreissen, weil leicht geschehen kann, daß solche Wurzeln bis in den Stamm aufschlizen. Um dieses zu vermeiden, ist es wohl gethan, wenn der Stamm, wenn er zumal etwas stark ist, von einem andern gehalten wird, daß er nicht zu geschwind umfalle, und an einer etwan noch vestsizenden Wurzel gleiches Uebel verursacht werde. Wenn er völlig umgegraben zu seyn scheint, kann durch gelindes Beugen, welches aber ja nicht zu stark geschehen muß, versucht werden, ob

er

er heraus zu bringen sey oder nicht. Finden sich noch einige vestsizende Wurzeln in der Erde, wie bey einigen die Pfahlwurzel: so wird die Erde so weit weggeräumet, daß man dazu kommen und sie abschneiden oder abhauen kann. Die Fürsicht ist höchst nöthig, daß der Baum, wenn er noch in etwas vest sißt, ja nicht vollends losgerissen werde. Der daher entstehende Schaden ist unheilbar." Alle Erde wird an den Wurzeln, ohne ihre Verlezung, hinweg geschafft, damit die Wurzeln genau besichtiget und die beschädigten abgeschnitten werden können. Die Pfahlwurzel muß entweder ganz oder wenigstens in einer solchen Gegend abgenommen werden, wo kleine Faserwurzeln herausgewachsen sind. Alle beschädigte Wurzeln müssen, so weit die Verlezung geht, abgeschnitten werden. Sollte an einer Hauptwurzel, die der Baum nicht entbehren kann, etwan auf einer Seite die Rinde abgedrückt oder sonst versehrt seyn, doch so, daß die Verlezung nicht die ganze Wurzel betrifft, so schneide man das Beschädigte bis

auf

auf das Glatte hinweg, und verstreiche die Wunde mit Baumwachs. Alle übrigen gesunden, besonders die Faserwurzeln, bleiben unbeschnitten. Nach der Bestimmung des Baums wird ihm entweder die Krone gelassen, oder gestutzt, oder abgeschnitten. Bey einem hochstämmig zu erziehenden Baum muß man sich hiebey nach dem Vorrath oder Mangel der Wurzeln richten, die mit der Krone in einer Verhältniß stehen müssen. Die ausgehobene Stämme sollen gleich wieder in den Boden, wohin sie bestimmt sind, versetzt, oder, wo dieses nicht gleich geschehen kann, behutsam, damit die Wurzeln unbeschädigt bleiben, in Erde eingeschlagen werden, und zwar jeder Stamm allein. Sind mehrere Bäume zu versezen, so ist es vortheilhaft, wenn die Löcher dazu schon vorher gemacht sind. Dem Baum wird sogleich beym Versezen der Pfahl beygesteckt, und jener weder zu veste noch zu locker daran gebunden. Man wähle zum Versezen der Bäume schönes und trockenes Wetter, weil mit trockener Erde vortheilhafter

ter versetzt wird. Der Stamm wird in die verfertigte Grube gehalten, um zu sehen: ob sie die gehörige Weite und Tiefe habe, denn der Baum darf nicht tiefer stehen, als er vorher gestanden ist. Die Faserwurzeln werden aus einander getheilt, damit sie nicht dicht neben oder auf einander zu liegen kommen. Zwischen die Wurzeln wird nun mit der Hand trockene klare Erde, worunter sich weder Steine noch Klumpen finden dürfen, eingestreut, und alle kleine Oeffnungen müssen damit genau ausgefüllt werden. Sind die untersten Wurzeln ungefähr Hand hoch also bedeckt, so wird eine ziemliche Quantität Wasser mit einiger Heftigkeit darüber gegossen, wodurch sich die Erde auch an die allerkleinsten Fäsergen der Wurzeln dicht anlegt. Hierauf wird mit weiterem Ueberstreuen und Begiessen fortgefahren, bis der Baum in der gehörigen Tiefe steht. Durch das starke Begiessen oder Einschlämmen werden die Wurzeln gänzlich mit Erde umgeben, und die Bäume stehen darauf vester, als wenn die Erde noch so sehr

zu-

zusammen getretten worden wäre, und dann erhält auch der Baum gleich anfänglich Feuchtigkeit genug dadurch.

Wie Bäume an solchen Orten, wo das viele Wasser nicht ohne grose Mühe und Kosten hinzubringen ist, doch gut versetzt werden können, davon giebt der Hr. Verf. S. 102 f. Unterricht, den wir aber unsern Lesern zum selbst Nachlesen überlassen müssen.

In dem hierauf folgenden Abschnitt wird von dem Versezen der Nadelhölzer gehandelt, woraus nur einige der hauptsächlichsten Vortheile angezeigt werden können, und es muß der ganze Unterricht aufmerksam von denen selbst gelesen werden, die solche Bäume versezen wollen. Die zu versezende Bäume können keine Verlezung leiden, und es dürfen ihm weder Zweige noch die Krone abgeschnitten werden, und da einige Nadelhölzer, wie die Rothtanne oder Fichte, die Wurzeln sehr weit ausbreiten, die ebenfalls nicht beschädiget oder abgerissen werden sollen: so folgt hieraus,

daß

daß nur junge und niedere Stämmchen das Verpflanzen leiden, weil zum glücklichen Gedeihen dieser Bäume alles darauf ankommt, daß der Stamm weder Aeste noch Wurzeln verliere. Wenn ja eine oder zwo von den Wurzeln eine Beschädigung erlidten haben, so dürfen dieselben ja nicht an dem Stamm, sondern dicht hinter dem schadhaften Ort glatt abgeschnitten werden. Wäre der Schaden dem Stamm zu nahe, oder wären mehrere Wurzeln verletzt, so werfe man das Bäumchen als unbrauchbar weg. Uebrigens werden diese Bäumchen, wenn man Wasser in der Nähe hat, ebenfalls wie andere Bäume, am vortheilhaftesten mit Einschlämmen versetzt. Wir müssen den Abschnitt von der wilden Baumzucht, des Raums wegen, übergehen, und zeichnen nun einiges aus dem folgenden, von den Obstbäumen aus. Diese können noch eher eine Beschädigung ausstehen, als einige der wilden Hölzer. Die Löcher, worein Obstbäume gesetzt werden sollen, müssen sechs Schuh weit, und drey bis vier tief ausgegra-

graben werden. Nie dürfen Bäume von einerley Art auf eben denselben Platz gesetzt werden, wo schon ein anderer dieser Art gestanden ist. Es ist sehr gut, wenn die Versetzlöcher schon im Herbst für die Bäume, die im Frühjahr zu pflanzen sind, gemacht werden. Ist der zu versezende Baum stark und wohl bewurzelt, so soll seine Krone nicht abgeworfen werden, und er wird desto früher Früchten tragen. Brächte ein junger Baum zu viele Früchten, so müssen ihm die meisten genommen, und nur einige wenige zum Vergnügen gelassen werden. Eine selbst gezogene Baumschule ist der sicherste Weg, zu tüchtigen Bäumen zu gelangen. Ein Versuch, Aepfel- und Birnkerne im Frühjahr in Töpfe zu stecken, sie darinn aufgehen zu lassen und sie im May mit dem Laub zu versezen, nachdem er die Wurzeln bis auf ein Drittheil gestuzt hatte, ist dem Hrn. Verfasser (auch dem Recensenten) recht gut gelungen. Auch schon zwey- und dreyjährige belaubte Bäumchen hat er im Sommer durch Einschlämmen glücklich

verpflanzt. Den Beschluß macht der Abschnitt von den Bäumen und Sträuchern, welche ohne Wurzeln von Zweigen zu erziehen sind.

---

3. Gallerie der Gartenkunst. Ein Handbuch für Gärtner und Gartenfreunde. Erstes Heft. Enthält den Bau von Tempeln, Eremitagen, Pavillons, Monumenten, Brücken und Landhäusern. Mit dreyßig Kupfertafeln. Prag und Wien, in der von Schönfeldschen Handlung, 1788. quer 8.

Der Verfasser dieses angefangenen periodischen Werks, ein Herr **von Schönfeld**, wie er sich in der Dedication desselben an den Ritter von Manner, Besizern der österreichischen Pomologie auf der Mauer, unterschreibt, hat die gute und rühmliche Absicht, den Freunden der schönen Gartenkunst und den Gärtnern ein wolfeiles Handbuch der schönen Gartenkunst in die Hände zu liefern, da die grö-

sern

sern Werke im Preise so hoch stehen, daß die meisten sie sich anzuschaffen ausser Stande sind. Es ist auch zu wünschen, daß derselbe viele Käufer finde, und in den Stand gesetzt werde, das Werk zu vollenden, da es wirklich, vornemlich bey den Gärtnern, vielen Nuzen schaffen kann, und der Preiß immer so beschaffen ist, daß die Auslage, zumal es nach und nach in Heften herauskommt, ohne Belästigung bestritten werden kann. Nur wäre zu wünschen, daß der Kupferstecher mehr Fleiß auf die Kupferstiche wenden möchte, die zum Theil in Zeichnung und Stich nicht zum besten ausgefallen sind. Sie sind ohnehin grösstentheils aus andern geborgt, und dem Künstler ist daher schon vorgearbeitet. In dem Text finden die Anfänger eine gute Anleitung, die aus 26. §. §. bestehet. 4 Hefte sollen einen Band ausmachen, und dem vierten ein Register über alle Hefte beygefügt werden.

4. J. G. Müllers vollständiges Gartenbuch, worinn Anleitung gegeben wird, wie alle Arten von Blumen- Arzney- Küchen- und Baumgewächsen zu erziehen und fortzubringen, auch was in jedem Monat des Jahrs in den Gärten zu thun ist. Nebst einem Anhang, wie eine Kern- und Baumschule anzulegen und sowohl hochstämmige als auch Zwerg- und Spalier-Bäume zu erziehen sind ꝛc. Zwey Theile. Zehnte ganz umgearbeitete Auflage. 8. Stuttgart, bey Johann Benedikt Mezler. 1788.

Dieses Gartenbuch, das nun schon durch ein Jahrhundert ein Handbuch der Freunde der Gärtnerey gewesen und bisher unter dem Titel: Deliciæ hortenses &c. ausgegeben worden, ist in dieser zehnten Auflage meist, wie es der Augenschein giebt, umgearbeitet, alles, was zu Irrthum und zu Unterhaltung des gärtnerischen Aberglaubens Anlaß geben konnte, und noch in den vorigen Auflagen stehen geblieben, ausgemerzt, die Vortheile,

Kennt-

Kenntnisse und Erfindungen, womit die Gärtnerey seit den letzteren Ausgaben bereichert worden, beygebracht, übrigens aber der vorige Plan beybehalten worden. Die meiste Pflanzen haben die Linneische Benennungen erhalten, doch sind uns noch etliche aufgestossen, die mit Trivial-Namen stehen geblieben sind, wie der Amaranthus cristatus, der nach Linne eine Celosia ist. Auch sind von uns einige nicht unbeträchtliche Druckfehler bemerkt worden: z. B. S. 218. Iberisum bellata, statt Iberis umbellata. S. 191. statt Hieracium aurantiacum, Kiaracium aurantiacum, welche beyde Druckfehler sich auch in das Register eingeschlichen haben. Diese Ausgabe enthält übrigens manche neue Pflanzen, die in den vorigen nicht angetroffen werden, auch ist sie mit etlichen neuen Abschnitten vermehrt worden, und hat also wirklich manche beträchtliche Vorzüge vor den vorhergehenden Ausgaben. Der Abschnitt von den Bienen ist dißmal weggeblieben.

## V. Merkwürdigkeiten, Vortheile und andere Nachrichten, welche die Gärtnerey betreffen.

1. Ein Mittel, blühende Nelken im Frühjahr zu haben.

Es ist dem Nelkenliebhaber gewis angenehm, seine Nelkenflor zu vervielfältigen, und solche, wo möglich, recht bald und lange zu geniessen. Ich will daher ein leichtes Mittel angeben, blühende Nelken schon im May zu haben, mithin in einem Jahre so zu sagen eine zweymalige Nelkenflor zu geniessen. Es hat zwar Herr Winkler in seinem Etwas für Blumisten Kap. 6. wie auch in diesem Journal im 9ten Stück S. 58. angezeigt ist, bereits einen Vorschlag zu Beförderung einer frühzeitigen Nelkenflor gethan; allein sein Vorschlag ist von dem meinigen ganz unterschieden. Er braucht hierzu alte in ihren Töpfen ein ganzes Jahr gestandene Nelkenstöcke,

stöcke, welche er Anfangs Februars in einem geheitzten gegen Mittag gelegenen Wohnzimmer zu treiben anfängt, so daß sie Anfangs May zur Blüthe kommen. Ich aber brauche junge, schwache, unbewurzelte Ableger dazu, welche ohne allen künstlichen Trieb von selbst natürlich im April oder May blühen.

Das Mittel selbst bestehet aber darinnen:

Es trägt sich alle Jahr zu, daß einige Nelkenpflanzen sizen bleiben, keinen Blumenstängel treiben, oder wie man zu reden pflegt, gölle gehen. Diese sezen dagegen desto mehr junge Ableger an. Im folgenden Jahre gehen die meisten dieser jungen Pflanzen nebst dem Hauptstängel in die Höhe und blühen; jedoch wird allemal einer oder der andere Zweig geschwinder in die Höhe schiessen, die übrigen aber langsam nachwachsen. Von lezztern Zweigen, denen man aber ansiehet, daß sie auch blühen wollen, und die schon in die Höhe zu gehen den Anfang gemacht haben, nimmt man einen oder mehrere, schneidet sie

ab, verkürzet sie bis auf drey Gelenke von der Spize herunter gerechnet, spaltet sie unten, legt sie allenfalls eine kurze Zeit ins Wasser, damit der Spalt sich von einander thue, steckt sie in einen Blumen-Asch mit Erde angefüllet und begiesset sie stark, lässet es auch in der Folge an nothdürftigem Begiessen nicht fehlen. Sie werden, wo nicht alle, doch die meisten, in gehöriger Zeit Wurzel schlagen, und wenn sie diese haben, wollen sie fort in die Höhe schiessen, und die Blume austreiben. Allein nun kommt der Herbst und Winter, der ihren Bemühungen von selbst Schranken setzt. Man bringt sie den Winter über an einen Ort, wo die andern Nelken stehen und überwintert werden; sie stehen gleich diesen die grösste Kälte aus, wenn sie gleich schon den Anfang von der Knospe zeigen. Eine starke Kälte wird sie zwar bis zur Erde beugen, allein es schadet nichts. Man greiffe sie nur nicht an, so lange sie gefroren sind; kommt Thauwetter, so werden sie sich von selbst wieder in die Höhe richten. Ich pflege

sie

sie nur lose, mit einem etwas weiten Band, anzubinden, und neben einen alten Nelkenstock zu sezen, auf welchen sie sich auflegen können, wenn die grose Kälte sie niederbeugt. Im Frühjahr nun vollenden sie ihr Werk, worinnen der Winter sie aufgehalten hatte. Sie treiben noch mehr in die Höhe, die Knospe wird sichtbar und blühet im May noch auf. Ich hatte noch voriges Jahr zwey solche Pflanzen, die eine blühte Anfangs May, zu einer Zeit, wo noch wirklich Aurikeln blühten, der Stock war kaum Spannen hoch, und die sehr grose Blume, so daran saß, machte ein sonderbares Ansehen. Die andere gieng ziemlich höher, und blühte erst zu Ende des Maymonats. Man darf auch nach der Blüthe den Stock nicht wegwerfen, derselbe sezt junge Pflanzen an, welche bald abgelegt werden können, die aber ein ander Jahr nicht wieder frühzeitig, sondern zur gewöhnlichen Zeit mit andern Nelken zur Blüthe kommen.

N.

2. Einige Zusäze zu der im 3ten Stück dieses Journals S. 371. befindlichen Abhandlung von Ranunkeln.

Es ist vollkommen richtig, was daselbst S. 378. gesagt wird, daß nicht allein die einfachen Ranunkeln, sondern auch die halbgefüllten Saamen tragen. Die, so inwendig in der Blume einen Knopf haben, wenn derselbe auch überall mit kleinen Blättern bedeckt seyn sollte, welche der Ranunkel das Ansehen einer ganz gefüllten geben, tragen gemeiniglich auch Saamen, man muß seine Ranunkeln deßfalls kennen lernen, und darauf Achtung geben, ob sie Saamen tragen. Dieses thun sie sonderlich, wenn sie etwas schattig, und nicht den ganzen Tag in der Sonne stehen. Alsdann wächset der Knopf oder das Pistill, (oder vielmehr das Germen) an welchem der Saame hängt. Die Saamen tragende Ranunkeln müssen aber auch begossen werden, bis der Saame reif ist. Der Saame wächßt nicht gar lange, er wird gemeiniglich

niglich zu Ende des Monats Julii reif. Wann der Stengel ganz gelb wird wie Stroh, dann ist der Saame völlig reif, und man kann ihn recht reif werden lassen, weil weder Regen noch Wind ihn ab- oder ausschläget. Es sind aber nicht alle Saamen-Schuppen, so am Knopfe sizen, gut, sondern gar viele darunter sind taub. Die guten haben eine kleine Erhöhung oder ein Tüpfelgen gemeiniglich in der Mitte, manchmal auch am Rande der Schuppe, welches eben das Saamenkörngen ist, das die Schuppe einschließt. Daher habe es für gut befunden, den Saamenknopf bald nach einem Regen abzuschneiden, und sogleich den Saamen, der sich alsdann gut vom Knopf abmachen läßt, abzunehmen. Der Regen hat das reife Saamenkörngen oder Pünktgen in der Schuppe etwas aufgeschwellet, und sichtbarer gemacht, so daß man mit geringer Mühe gleich sehen kann, welche Schuppen oder Scheibgen gut sind, und welche es nicht sind. Erstere allein säet man alsdann, und sie werden gut aufgehen.

Was

Was die Zeit des Säens betrifft, so dachte ich anfänglich eben so, wie im Journal S. 379. angegeben ist, man müsse den Saamen noch in eben dem Sommer, da er zur Reife gekommen, säen, weil es ein zarter kleiner Saame, der durch das Austrocknen leicht Schaden nehmen, oder gar verderben könnte. Allein die Erfahrung lehrte mich ein Anderes. Von dem Saamen, den ich gleich zu Ende Julii und Anfangs Augusti säete, gieng nichts auf. Hingegen, als ich von dem nemlichen Saamen wieder im Frühjahr, im Monat Merz, säete, so gieng er in der vierten Woche schön auf.

Auch habe einmal im Jenner solchen gesäet und Schnee oben drauf gethan, sodann nach geschmolzenem Schnee im Frühjahr etwas Erde auf den gequollenen Saamen gestreuet, und er ist ebenfalls aufgegangen, jedoch hatten die jungen Pflanzen keinen so frischen Wuchs, wie sonst.

Uebri-

Uebrigens habe niemals den Saamen mit der im Journal S. 279. beschriebenen Weitläuftigkeit ausgesäet, sondern im Frühjahr, welches die beste Zeit dazu ist, habe ich solchen in einen Kasten, oder in etliche Blumentöpfe gesäet, selbigen leicht mit Erde bedeckt, die Gefässe bis zum Aufgehen in einer kalten Stube behalten, und so oft sie trocken werden wollten, begossen oder vielmehr übersprengt, auch bey lauem Wetter etliche Stunden vor das Fenster gesetzt. Auf diese Art ist er allemal in der dritten oder vierten Woche aufgegangen.

Wann gegen den Herbst zu die Blätter der aufgegangenen jungen Pflanzen verwelken, dann ist es Zeit, die Würzelchen aus der Erde herauszunehmen. Die Ranunkelgen sind gar sehr klein, allein man darf deßwegen nicht fürchten, daß sie den Winter über austrocknen werden. Im Merz legt man sie wieder in Kästen oder Blumentöpfe in gehöriger Weite von einander, und oft blühet schon in diesem zweyten Jahr eine oder die andere davon.

Wer-

Werden sie nun wieder im Julio herausgenommen, so sind sie schon so groß, wie alte Ranunkeln, und blühen im folgenden Jahre, ja sie haben sogar zum Theil junge Ableger bey sich, und diese Nebenwurzeln bringen in der Folge oft bessere Blumen, als ihre Mutter; daher man sich nicht gleich übereilen, und die aus Saamen gezogene Ranunkeln, die in der ersten Blüthe nicht gefallen, wegwerfen darf.

Auf diese beschriebene Art habe vormals, ehe meine gegenwärtige Prädilektion für die Aurikeln und Nelken sich anfieng, verschiedene feine Ranunkeln aus dem Saamen erzogen.

N.

---

## 3. Verfertigung eines sehr vortheilhaften Baumwachses.

Es ist schon an verschiedenen Orten dieses Journals für die Gärtnerey eines sehr vortheilhaften Baumwachses unter dem Namen der edlen Mumie gedacht, aber dessen Ver-

Verfertigung noch nicht angezeigt worden. Hier folgt nun die Art, wie es zubereitet und gebraucht werden solle.

Man läßt in einem grosen irdenen Topf $2\frac{1}{2}$ Pfund gemeines Pech und $\frac{1}{2}$ Pfund Terpentin zusammen schmelzen; so bald alles zergangen, thut man 6 Quentchen zerstossene Aloe hinzu, rührt alles zusammen fleissig um, und seßt diese Vermischung ans Feuer. Wenn sie einen Augenblick helle gebrennt hat, muß man sie mit einem genau passenden Deckel, den man immer zur Hand haben muß, sehr vest zudecken, wodurch die Flamme verlöscht. Hierauf rührt man sie nochmals gut durch einander, und bringt sie wieder ans Feuer; dieses wiederhohlt man zu drey verschiedenen malen, und zwar in der freyen Luft, weil sonst in einem Haus ein gefährliches Feuer entstehen könnte. Wenn die Mischung zum drittenmal abgeflammt hat, läßt man sie nochmals schmelzen, und thut noch sechs Loth gelbes, klein und dünn geschnittenes Wachs nebst

sechs

Quentchen zerstossenen Mastix hinzu. Hierauf läßt man alles zusammen schmelzen, bis es vollkommen unter einander gemischt ist. Endlich drückt man das Ganze durch reine Leinwand in eine kupferne Pfanne, oder in ein anderes Gefäß, und läßt es darinn kalt werden.

Will man sich dieses Baumwachses bedienen, so schlägt man ein Stück davon ab, setzt es in einem kleinen irdenen Topf über ein gelindes Feuer, und läßt es so lange darüber, bis es weich genug ist, um es über die Wunden des Gewächses, die man damit verwahren will, kleben zu können; doch muß dieses nicht zu warm geschehen, damit dem Theil des Gewächses kein Schaden dadurch zugefügt wird. Diese Bedeckung hat die Eigenschaft, alle Feuchtigkeit gänzlich abzuhalten, und der Theil, welcher mit diesem Baumwachs umklebt ist, wird nicht faulen. Wem die Verfertigung desselben zu mühsam oder zu gefährlich scheint, der kann es durch einen Apotheker machen lassen, und diß dürfte auch für den Ungeübten wol das Räthlichste seyn.

4. An-

## 4. Anzeige neuer Nelken.

Seitdem mehrere Freunde der Nelken Fleiß und Eifer auf die Erziehung dieser immer mehr in Achtung kommenden Blumen aus dem Saamen verwenden, und diesen Saamen vermittelst der künstlichen Befruchtung selbst erzeugen: so werden sie auch von Zeit zu Zeit mit den vorzüglichsten Produkten erfreut und für ihre Mühe reichlich belohnt. Wer Gelegenheit hat, die von den berühmtesten teutschen Blumisten jährlich ausgegebene Verzeichnisse zu sehen, der wird fast in jedem derselben dergleichen neue und seltene Nelken antreffen. Da jedoch diese Catalogen nicht in einen allgemeinen Umlauf kommen, und meist nur an die Blumisten oder an Orte, woselbst die Blumenliebhaberey besonders herrscht, ausgeschickt werden, und daher manche nichts davon sehen: so will ich aus dem neuesten und für das Jahr 1789. ausgegebenen Nelkenverzeichniß des Herrn Karl Samuel Ranfts, Jun. zu Freyberg im Erzgebürg, einige solche

neue und besonders merkwürdige Nelken hier bekannt machen.

Unter der Classe: extraordinäre Blumen, werden folgende angeführt:

906. Trenk, ein Gebirgs-Produkt von 1787. und eine noch seltne Erscheinung im Blumenreiche. In dunkel kupferfarbenem metallglänzendem Grunde zeigt sich in wohlabgesetzten breiten Streifen Ponceau und Purpurglanz. Sie hat eine lange unplazende Hülse, ist gezähnt, und $2\frac{1}{2}$ Zoll groß. Ihr Erzieher, der sie durch künstliche Befruchtung des Preis von Schneeberg aus dem Saamen erhielt, hat sie noch in keine andere Hand kommen lassen, weil er bey der Flor 1788. eine nochmalige Bestättigung, ob sie treu bleibe, sehen wollte. Obgleich ihre Pflanzen dauerhaft sind, so scheint sie doch in der Vermehrung träge zu seyn: denn ihr Erzieher hat ihr zur Zeit nicht mehr als drey Senker abgewinnen können, davon einer dieses Frühjahr nicht anders als für fünf Thaler, im Herbst und

ferner-

fernerhin nicht unter drey Thaler verlassen werden kann.

907. Vue de N. 1787. Von dem nemlichen Erzieher und ebenfalls aus künstlicher Befruchtung des Preis von Schneeberg, eine Doublette in aschfarbnem glänzendem Grund mit Inkarnat breit gestreift. Die Grundfarbe ist weit lichter und mehr silberfarben als in ihrer Mutter, und so auch das Inkarnat etwas heller. Sie hat eine lange birnförmige Knospe, welche, wenn man sie etwas lüftet, unplazend, gröser und mit noch schönerem Bau, als der Preis von Schneeberg, herausblüht. Sie wird nur als Stückblume und nicht unter zwey Thaler verlassen.

Doublette in rothem Grund mit weisser Zeichnung.

565. Pantaleon, der Grund bestehet in hohem Cramoisi, wie in Grenoble, die Zeichnung meist in breiten auch einigen feinen scharfen reinweissen Streifen. Sie blüht, wenn sie eingewohnt ist, zirkelrund, obgleich die

Hülse gelüftet und etwas verschnitten werden muß. Wahrscheinlich ist sie dermalen noch die einzige rothgrundige Doublette, die wirklich eine weisse Zeichnung ausweißt. Ihr Blatt ist gezähnt, und die Blume $2\frac{1}{2}$ Zoll groß. Kostet 4 Thlr.

Es ist sehr wahrscheinlich, daß diese Nelkenart mit gefärbtem Grund bey den eigentlichen Blumisten so wohl als bey den Liebhabern der Nelken Beyfall finden und ihr Glück machen werde. Denn ausser der Neuheit der helleren Zeichnungsfarben auf dunkler Grundfarbe, die ihnen schon zur Empfehlung gereicht, muß das hohe Inkarnat auf kupferfärbigem oder silbergrauem Grund eine herrliche Wirkung auf das Auge machen, und ein so buntes Colorit muß auf den ersten Anblick gefallen. Der Contrast in dem Colorit der Nelken hat, wie ich oft genug zu bemerken Gelegenheit gehabt habe, immer bey denen, die Nelkenfloren besahen, nicht nur Bewunderung erregt, sondern auch Wohlgefallen bewirkt.

wirkt. Aber nie habe ich wahrnehmen können, daß die Serin de Canarie bey Kennern und Halbkennern einige Aufmerksamkeit erregt hätte, so viele Mühe sich auch der Adept geben mochte, ihre sanfte Schönheit zu erklären und anzupreisen. Allein wenn diese Nelke in Absicht auf ihr Colorit schon nicht den vollen Beyfall erhält, so verdient sie doch aus einem andern Grund in guten Sammlungen beybehalten zu werden. Denn es lassen sich durch dieselbe vermittelst der künstlichen Befruchtung schöne und bunte Spielarten erziehen.

---

5. Beschaffenheit des vorigen Jahrs 1788. in Absicht der Fruchtbarkeit, vornemlich in der Gärtnerey.

Das vergangene Jahr 1788. war sowohl in Ansehung der ausserordentlichen Fruchtbarkeit fast in allen Gattungen der Pflanzen, wovon Menschen und Vieh ihre Nahrung beziehen, als auch in Absicht der Kälte, die mit

dem Ausgang desselben sich einstellte, überaus merkwürdig. Die Witterung im Sommer war den Gewächsen günstig, sie wuchsen bey der Abwechslung des Regens und des heitern Wetters ziemlich ungehindert fort, und der ohne Reiff und Frost durchgedaurte Frühling trug ebenfalls das Seinige zu diesem guten Fortgang bey. Zwar hatte der May bis auf den 24ten meist kalte Nächte, und auch die Tage waren für diese Jahrszeit und in diesem Himmelsstrich nicht warm, den 8ten und 9ten ausgenommen, und selbst im Junius stellten sich noch zuweilen kühle Tage ein; daher an manchen Gewächsen ein Stillestehen oder wenigstens nicht das um diese Jahrszeit sonst gewöhnliche schnellere Wachsthum bemerkt wurde, und manche an einer vollkommenen Fruchtbarkeit stark zu zweifeln anfiengen. Dieser Zweifel vermehrte sich, da auch der Monat August nicht so warm erschien, als man es erwartete, und vornemlich gieng dieser Zweifel auf die Trauben, die noch immer zurückblieben. Inzwischen wurde die Ernde der Winterfrüchten

ten früh und noch im Monat Julius eingeheimst, der Rocken gab wohl aus, aber der Dinkel (Spelz) die vornehmste Winterfrucht in Wirtemberg, nur mittelmäsig, sowohl im Dreschen als im Gerben in der Mühle. Denn in vielen Spreu fanden sich statt drey Körner nur eines, und manche brauchten fünfzehen bis zwanzig Garben zu einem wirtembergischen Scheffel. Doch war dieses nicht allgemein. Von manchen Aeckern, vornemlich von den früher eingesäeten, wurde eine vollkommene Frucht eingeerndet. Die Sommerfrüchten, Haber, Erbis, Linsen, Wicken, türkisches Korn, Gersten, auch Hanf und Flachs gaben die vollkommenste Ernde. Die Trauben erholten sich in der warmen Witterung des Septembers zur Verwunderung, und der Herbst fiel sowohl in der Menge als in der Güte des Weins erwünscht aus. Die Kartoffeln wuchsen in Menge, und die Gärten lieferten einen vollen Vorrath an Wersich, Weißkraut, Kohlrabi, allerley Wurzeln, Endivien, Blumenkohl ꝛc. so daß die Leute volle Arbeit gehabt,

alles dieses einzuheimsen. Das Obst gerieth nicht weniger vortrefflich, wuchs in Menge, und war vom besten Geschmack. Anfänglich und nachdem es, Aepfel sowohl als Birnen, in die Obstkammern zum Abtrocknen, oder auch gleich in die Gewölbe und Keller zur Winterverwahrung gebracht worden, zeigte sich die Fäulniß ziemlich stark daran. Allein dieß hörte nach einiger Zeit auf, und es hielte sich von dem an gut. Noch um Lichtmeßzeit, da ich dieses schreibe, haben die Borsdorfer ihr angenehmes vestes Fleisch, das sich sonst gewöhnlich um diese Zeit zu verlieren und diese Apfelsorte mürbe zu werden pflegt. Diese Beobachtung ist auch an mehreren Herbst- und Winterbirnen gemacht worden, die ihre Vestigkeit oder Härte in diesem Jahr 14 Tage und 3 Wochen länger als in andern Jahren behalten haben, und aus dieser Ursache um so viel später eßbar worden sind. Dieses mag vielleicht seinen Grund in dem trockenen September, worinn das Obst auf dem Baum zeitigte, haben, so wie die anfängliche Fäul-

niß

niß von dem Wurmstich hergerührt hat. Wäre also die Dinkelernde wie alle andere Nahrungs-Gewächse so gut gerathen, so würden wir ein ganz vollkommen fruchtbares Jahr gehabt haben. Aber es fiel gerade zur Zeit, da der Dinkel blühte, kaltes Regenwetter ein: und dieses ist wahrscheinlich die Ursache des nur mittelmäßig ausgefallenen Ertrags dieser Frucht, da durch den kalten Regen die Befruchtung durch den Saamenstaub gehindert worden seyn mag. Doch, weil andere Nahrungsmittel so reichlich gewachsen, auch der Dinkelkern ein vortreffliches Meel ausgiebt: so kann man immer den letzten Jahrgang unter die sehr fruchtbaren zählen.

Auch dem Blumengärtner wurden seine Freuden in diesem Jahrgang gewährt. Durch den gelinden Winter brachte er seine Pflanzen, sowohl die, welche im Freyen blieben, als die, welche er ins Haus flüchten mußte, ohne einen Verlust zu leiden. Eben so vortheilhaft war ihm auch der darauf folgende Frühling.

Den gröſten Theil des Winters konnte er seine Nelken und Aurikeln auf den Stockbrettern vor den Fenstern die frische Luft genieſſen lassen, sie zeitlich versezen, und sich schon im Märzen mit seinen Pflanzen zu seinem Vergnügen beschäfftigen. Die Aurikeln fiengen an mit dem Ende des Märzen zu blühen, beendigten ihre vollkommen ausgefallene Flor mit dem Anfang des Mayen, und gaben eine ziemlich reiche Saamenernde, auch erhielten sich die Pflanzen den Sommer hindurch in einem guten Zustand, wenn sie bey den manchmal mehrere Tage ausbleibenden Regen mit dem nöthigen Begieſſen nicht versäumt wurden. Hyacinthen gaben ebenfalls eine vollkommene Flor, die Zwiebeln erreichten eine mehr als gewöhnliche Gröſſe, und erlidten keinen sonderlichen Verlust durch die Fäulniß. Levkojen, Ranunkeln, Anemonien ꝛc. blühten nicht weniger schön, wie die Tulpen, Narzissen, Iris ꝛc. Die Nelkenflor nahm dieß Jahr zeitlich und schon mit dem Ausgang des Junius ihren Anfang, fiel erwünscht aus,

und

und daurte auch bey einzelnen Blumen lang, wozu die in den Frühlingsmonaten gehabte Witterung und das dadurch bewirkte schöne Wachsthum der Nelkenstöcke und ihr gesunder Zustand alles beygetragen hat. Nur fiel bey einigen Nelkenfreunden die Saamenernde sparsam aus, vornemlich von denjenigen Pflanzen, welche in den Gartenbeeten und auf den Rabatten stunden, die bey der öfters lange anhaltenden Hize nicht hinlänglich begossen und feucht gehalten wurden. Denn die Nelken können nichts weniger ertragen, als eine allzustarke Austrocknung; und wer Saamen von seinen Nelken erhalten, und sie überhaupt in einem guten Zustand haben will, der muß sie mit dem erforderlichen Begiessen so wenig vernachläßigen, als mit einer übertriebenen Feuchtigkeit und Nässe in Fäulniß sezen. Levkojen, welche zeitlich und schon am Ende des Februars gesäet, und zu Anfang oder längst in der Mitte des Aprils versezt wurden, zeigten schon im August Blüthknöpfe, und zum Theil Blumen: daher die Gefüllten frühe aus-

ausgehoben und versetzt werden konnten, wenn sie mit dem Begiessen, das diese Pflanze ebenfalls und vorzüglich erfordert, nicht versäumt worden sind.

Der Landmann und der Gärtner hatten also Ursache, mit dem glücklichen Erfolg ihrer Arbeiten vollkommen zufrieden zu seyn, und die Fruchtbarkeit des Jahrgangs füllte die Vorrathskammern und die Gewölbe reichlich an.

Allein die frühe und sich mit jeder Woche der zween letzten Monate, des Novembers und Decembers, so sehr verstärkende Kälte nahm wieder manches von dem eingesammleten Vorrath hinweg. Diese Kälte entzog nicht sowohl durch ihre Heftigkeit als durch ihre lange Dauer den Kellern und Gewölben die ihnen eigenthümliche Wärme, und es fror zuerst das eingemachte Sauerkraut zu einem Eißklumpen zusammen, und bald darauf erfroren die Erdbirn, (Kartoffeln) Rüben und anderes Wurzelwerk, die sich nur in den

tief-

tiefsten und bestverwahrten Kellern unversehrt erhielten. In tiefen aber dabey feuchten Kellern wurde nichts von der Kälte beschädigt, da im Gegentheil in gleichtiefen aber trockenen Kellern der Frost manche darinn verwahrte Pflanzen, vornemlich die Kartoffeln hinrichtete. Gewächse, die in den Gärten, welche mit vielem Schnee bedeckt waren, eingegraben oder vor dem Winter eingesetzt, oder gesäet wurden, wurden vortrefflich erhalten, z. B. Braun- oder Winterkohl, Spinat, Winter-Kopfsalat ꝛc. Nicht so in hochliegenden Gärten, wovon die starken Winde den Schnee hinweg weheten und den Boden bloß machten. Hier litten die Gewächse, selbst diejenigen, welche sonst einer beträchtlichen Kälte widerstehen, am meisten. Die Reben, die nicht vor dem Winter auf den Boden gelegt, oder bezogen worden, scheinen gröstentheils erfroren zu seyn, und auch diejenigen, welche starke Ranken (Schenkel) hatten und an Niederlegen (Beziehen) nahe an der Erde einen Bogen machten, der aus dem Schnee etwas hervor-

vorragte, Schaden gelidten zu haben. Manche Bäume sind von dem Frost zersprungen, und man konnte zwischen die Oeffnungen, die den Stamm in zween Theile zerrissen haben, eine Hand durchschieben. Nach der Kälte fügten sie sich wieder zusammen, und sie können sich bey künftiger günstiger Witterung noch etliche Jahre erhalten; aber eine lange Dauer kann man sich doch nicht von einem so sehr verletzten Baum versprechen, da es ohnehin die alten betroffen, die jungen aber grösstentheils verschont geblieben sind. Die Weingärtner werden bey dem Beschneiden der Reben grose Vorsicht anzuwenden haben, daß sie eines Theils das Schadhafte wohl beurtheilen und lieber alles am Boden abschneiden, als aufs Ungewisse stehen lassen, welches nur kränkelnde Weingärten giebt, wovon in dem Jahr 1775. eine traurige Erfahrung gemacht worden; andern Theils aber die unbezogen gebliebene Weinberge nicht zu tief schneiden, da die Reben, so tief sie in dem Schnee gesteckt sind, unbeschädigt geblieben seyn können.

Eine

Eine belehrende Erfahrung haben auch die meisten Liebhaber solcher Pflanzen, die die hizigsten Gegenden zu ihrem Vaterland haben, gemacht, daß man sich in Ermanglung eines warmen Gewächshauses damit nicht abgeben sollte. Denn diese, wie z. B. die Caffebäume ꝛc. sind in Stuben, die von Morgens um sechs Uhr bis Nachts um zehen Uhr stark eingeheizt wurden, gänzlich erfroren, ob sie gleich in jeder Nacht von den Fenstern hinweg und nahe an den Ofen gestellt wurden. Freilich scheint die Ursache dieses Verderbens mehr von der langen Dauer als von der Heftigkeit der Kälte herzurühren: denn durch jene ist die Kälte zu sehr in die Häuser und Gemächer eingedrungen, welches nicht geschehen wäre, wenn sie nur wenige Tage gewährt hätte. Nach einer aufmerksamen Beobachtung stund ein Reaumürsches Thermometer in einem Zimmer, das den ganzen Winter hindurch niemals eingeheizt worden, den 18. Dec. vorigen Jahrs Morgens auf zehen Grad unter Null, an der nördlichen Wand, da ein anderes mit

die-

diesem ziemlich genau correspondirendes bis auf 22 Grad in freyer Luft gefallen war. Nachher fiel das erste vom 29. Dec. an bis auf 15 Grad unter Null, da das letztere Morgens 15 bis 17 Grad zu fallen pflegte. Erst auch um diese Zeit entstund das Gefrieren in den Kellern und Gewölben. Beyde Wahrnehmungen können zum Beweise des Gesagten von dem Schaden, den die lange Dauer der Kälte verursacht hat, dienen.

Aepfel und Birnen, die in Kellern lagen, und unbeschädigt geblieben sind, haben doch, nachdem die Kälte aufgehört hatte, und schon Thauwetter eingefallen war, eine Eißkruste bekommen, wie wenn sie candirt wären. Es hat ihnen aber gar keinen Nachtheil gebracht, das Eiß hat sich nach und nach verlohren, und sie sind von selbst wieder abgetrocknet. Ueberhaupt hat der heurige Winter Gelegenheit genug zu manchen merkwürdigen Beobachtungen gegeben, wovon ich nur diese noch anführen will, daß junge Spalierbäumchen von

Apri-

Aprikosen, Aepfeln und Birnen ꝛc. die wenige Tage vor der eingebrochenen Kälte erst gesetzt wurden, sich, so viel man schon itzt, da die gelindere Witterung seit 14 Tagen andaurt, sehen kann, recht gut erhalten haben, und daß ein niederer Lorbeerstrauch, der mit einem Fäßchen und mit vielem Schnee wohl bedeckt gewesen, die Kälte ohne allen Nachtheil ausgestanden hat.

---

6. Schnelles Pflanzenwachsthum in Egypten. Aus Volneys Reisen durch Egypten und Syrien. I. Th.

Das Klima von Egypten gehört mit unter die hizigsten des Erdbodens. Im Jul. und Aug. ist die Temperatur der kühlsten Zimmer 24 bis 25 Grad Reaumür. Die geringe geographische Breite kann hievon nicht die einzige Ursache seyn, weil andere unter der nemlichen Breite liegende Länder weit kühler sind. Eine andere und zwar die vorzüglichste Ursache

mag also wol der niedrige, sehr wenig über die Meeresfläche erhabene Boden seyn. Hiernach giebt es in Egypten nur zwo Jahrszeiten, den Frühling und den Sommer, oder die kühle und die heisse Luft. Die letztere dauert vom März bis in den November, und selbst schon im Februar sticht oft früh um 9 Uhr die Sonne so, daß sie einem Europäer fast unerträglich wird. In der ganzen Sommerszeit glüht, so zu sagen, die Luft, und der Himmel wirft einen Glanz von sich; man schwitzt unaufhörlich, selbst bey der leichtesten Bekleidung und gänzlicher Unthätigkeit. Die vom Nil gewässerten Dünste aus der Erde dämpfen, nebst den vom West- und Nordwind herzugeführten, diese in der Luft verbreitete Hize ein wenig, verursachen eine angenehme Kühlung, und, wenn man den Nachrichten der Eingebohrnen und einiger europäischen Kaufleute trauen darf, bisweilen selbst einen empfindlichen Frost. Der niedrigste Stand des Reaum. Therm. ist 8 — 9 Grad über Null und fällt in den Februar. Die Luft ist mit Salz geschwän-

schwängert, davon man allenthalben Beweise findet. Die Steine sind von Natrum angefressen, und an feuchten Orten trifft man lange Salzkrystallen an, die man für Salpeter halten könnte. Die Mauern des Jesuitergartens zu Kairo, die aus Leimen und Ziegelsteinen bestehen, sind allenthalben in der Dicke eines Laubthalers mit einer solchen Natrumrinde überzogen; und wenn man die Beete dieses Gartens unter Wasser gesetzt hat, so sieht man nach seinem Ablauffen die Erde allenthalben von einem weissen krystallenen Salze glänzen, das vom Wasser selbst nicht herrührt, indem man nicht die geringste Spur von Salz, wenn man es destillirt, antrifft. Diese Eigenschaft der Luft und der Erde giebt, in der Verbindung mit der Hize, den Pflanzen jenes Leben und Wachsthum, wovon man in unseren kälteren Gegenden gar keinen Begriff hat. Allenthalben, wo die Pflanzen Wasser haben, geschieht ihre Entwicklung mit einer bewundernswürdigen Geschwindigkeit; eine gewisse Kürbisgattung, Namens Kora,

treibt binnen 24 Stunden beynahe 4 Zoll lange Kürbisse. Sonderbar ist es, daß dieser Boden blos einheimische Pflanzen liebt und duldet; alle fremde Gewächse arten hier schnell aus. Die europäischen Kaufleute müssen deßhalb alle Jahre ihre Sämereyen erneuern, und sich aus Malta ihren Blumenkohl, rothen und gelben Rüben- und Pastinaksaamen kommen lassen, die das erste Jahr sehr gut gerathen: säet man aber in der Folge den Saamen, den sie in Egypten getragen haben, so bekommt man nichts, als lauter hoch aufgeschossene, ausgeartete Pflanzen. Das nemliche ist auch den Aprikosen- Birn- und Pfirschenbäumen, die man nach Rosette gebracht hat, wiederfahren. Die Vegetationskraft dieser Erde scheint zu gewaltsam, um Gewächsen von einem schwammartigen und fleischigten Gewebe ihre gehörige Nahrung geben zu können.

---

7. Bemerkungen über die besondere Fruchtbarkeit der Vulkanischen Erden, aus des jüngern Hrn. Forsters Reise um die Welt ꝛc. III. Band, S. 118. und 119.

Auf einer der von Cook besuchten neuen Hebridischen Inseln, die von den Innwohnern Tanna genennt wurde, traf diese Gesellschaft der Weltumsegler gerade einen brennenden Volkan an, der noch während ihrem Aufenthalt auf diesem Eiland eine Menge feiner schwarzer Asche auswarf, die bey genauer Besichtigung aus langen, nadelförmigen, halbdurchsichtigen Schörlkörnern bestand. Mit solchem Schörlsand war das Erdreich auf der ganzen Insel, ja alles Kraut und Laub dermassen bestreuet, daß wir, erzählt Hr. Forster, den wir nun allein reden lassen wollen, beym Botanisiren, die Blätter ungemein behutsam abbrechen mußten, wenn uns jene Asche nicht ins Auge stäuben und Schmerzen verursachen sollte. Diese geringe Unannehmlichkeit wird aber den Insulanern von dem

Volkan auf andere Art reichlich vergütet. Es geben nemlich die Schlacken, welche er auswirft, zumal wann sie erst verwittert sind, einen trefflichen Dünger für den Boden ab, und veranlassen den vorzüglichen Flor, worinn sich hier das Pflanzenreich befindet. Kräuter und Stauden werden fast noch einmal so hoch, bekommen ungleich breitere Blätter, gröfere Blumen, und einen weit stärkern Geruch, als in andern Ländern. So verhält sichs, bald mehr bald minder, überall wo Vulkane vorhanden sind. In Italien z. B. wird die Gegend um den Vesuv für eine der fruchtbarsten gehalten, auch bringt sie in der That die besten italiänischen Weine hervor. Der Aetna in Sicilien steht ebenfalls in dem Ruf der Fruchtbarkeit, und in Hessen ist das volkanische Erdreich des Habichtswaldes, ob es gleich mitten in einer hohen, nackten und daher kalten Gegend liegt, überaus fruchtbar. Die daselbst angelegten Lustgärten des Landgrafen bezeugen dieses, indem sie, zu jedermanns Bewunderung, mit allen möglichen Arten frem-

der

der und einheimischer Gewächse prangen. Was wir selbst über diesen Punkt in den verschiedenen Inseln der Süd-See bemerkt haben, bestättiget die Richtigkeit jener Beobachtung vollkommen. Die Societäts-Inseln, die Marquesas, und einige der freundschaftlichen Eilande, woselbst Spuren von ehmaligen Volkanen, ingleichen Ambrrym und Tanna, wo noch wirklich brennende Berge vorhanden sind, alle diese Inseln haben fetten fruchtbaren Boden, darinn die Pflanzen zu einem königlichen Wuchs und zu den glänzendsten Farben gelangen. Selbst in dem von späteren volkanischen Ausbrüchen noch ganz verheerten Oster-Eiland wachsen schon allerhand Kräuter und eßbare Wurzeln, ohnerachtet der Boden mehr aus Schlacken, verbrannten Steinen und Bimssteinen, denn aus eigentlicher tragbarer Erde bestehet, die Sonnenhize auch überdem so unerträglich ist, daß man denken sollte, es müßte, bey dem gänzlichen Mangel an Schatten, schon deßhalb allein jedes Grashälmchen verdorren und absterben.

Anmerk. des Herausg. dieses Journals. Sollte nicht diese Bemerkung von der Fruchtbarkeit der volkanischen Erden, und besonders was davon auf dem Oster-Eilande beobachtet worden, für die Meinung derjenigen entscheiden, die behaupten, daß der fruchtbare Pflanzenstoff gleich mit der Schöpfung auf unsrem Erdboden ausgetheilt, und nicht erst durch Fäulniß der Pflanzen bereitet worden?

---

8. Nelken-Verzeichniß des Kaufmanns Rötger Caspar Rupe zu Hemer bey Iserlohn in Westphalen. 1788.

Schon im Jahr 1766. waren meine müßigen Stunden der Beschäfftigung einer Nelkenflor gewidmet.

Auf den Reisen nach den Messen schonte ich weder Kosten noch Mühe, eine auserlesene Sammlung zu erhalten; zu dessen Endzweck mir der Kirchen-Inspektor Schmaling empfoh-

empfohlen wurde: ich entschloß mich daher, eine Reise über Wulfingerode zu machen, wo ich die Ehre hatte, diesen würdigen Mann beym Unterricht einer grosen Anzahl Schüler, so ihm aus verschiedenen entfernten Orten anvertrauet waren, zu überraschen. Er empfieng und bewirthete mich auf das beste; legte bey mir den Grund zur Kenntniß guter Blumen; gab mir von deren Kultur den deutlichsten Unterricht, machte mir die Namen der vorzüglichsten Blumisten, ihre beste Sorten, so Er als Kenner gesehen und beurtheilet, bekannt, und versicherte mir seine schätzbare Freundschaft, welche ich noch bis auf den heutigen Tag zu genieſſen das Glück habe. Meinem Zweck näher zu kommen, ermangelte ich nicht die Freunde zu besuchen, mich ihrer Freundschaft bestens zu empfehlen, die Blumen in Augenschein zu nehmen, und Senker zu erbitten, welche ich auch in dem darauf folgenden Herbst erhielte.

Aus diesen vorzüglichen Blumen habe ich zwar durch künstliche Befruchtung jährlich ei-

nen ziemlichen Vorrath Nelkensaamen erhalten; von den Zöglingen aber nicht leicht über ein Duzend auswählen können, welche sich unter meine Flor geschickt hätten: ich bin daher für meine 22 jährige Bemühung und die ziemlich beträchtliche Kosten nicht gar reichlich belohnet worden.

Man würde mich der Unwahrheit beschuldigen, wenn ich behaupten wollte, daß meine Blumen aus lauter eigenen Zöglingen bestünden: es sind vielmehr jährlich 4 bis 5 Duzend Stückblumen zugetreten, von welchen ich getreue Gemälde oder gut aufgelegte Blätter, nebst Beschreibung zuverläßiger Blumisten zuvor erhalten.

Auf weitläuftige Beschreibung meiner Nelken habe ich mich gar nicht eingelassen: eben so wenig werde ich auch den Lobredner meiner Sammlung machen, ob ich gleich die vollkommene Nelke von der mittelmäßigen unterscheiden und beurtheilen zu können glaube. Das Urtheil der Freunde, welche mir in der diß-

jähri-

jährigen Flor die Ehre ihres Besuchs gegönnet, macht mich indessen dreust genug zu behaupten, daß meine Sammlung ausgesucht und schön sey und daß der Kenner nicht leicht verwerfliche Nelken darinn antreffen werde.

Der gesunde Zustand meiner Stöcke verspricht mir jährlich viele Pflanzen: die Aufforderung meiner Freunde, von den in Vermehrung habenden Sorten an mehrere Liebhaber mitzutheilen, kann daher unter folgenden Bedingungen geschehen:

1.) 1 Duzend Blumen, so Ankäufer wählt, 12 Rthlr.
2.) 1 Duzend Blumen 1ten Sortiments, so Verkäufer wählt, mit Nummer und Namen, 6 Rthlr.
3.) 1 Duzend Rommelblumen, ohne Nummern und Namen, 3 Rthlr.

Die Zahlung geschieht in Louisd'or à 6 Rthlr. oder deren Werth.

Eine gut aufgelegte Blätter-Charte ist auf Kosten des Verschreibers mit Bitte, daß solche rein

rein bewahret und nicht lange aufgehalten werde, zu haben. Und da die Preise sehr billig angesetzt, auch Emballage ohnentgeldlich übernommen wird, so werden Briefe und Gelder Postfrey erwartet.

Rupe.

## Einfarbige.

Nro.

12. Rose naturelle, in Rose, ist von keiner Rose zu unterscheiden.
154. Mohrenkönig, Puce ohne Glanz.
622. Montezuma, Puce sammtartig.

## Verschiedene Grundfarbige mit unbestimmter Zeichnung.

5. Grenoble, hochcramoisi Grund mit Weiß.
192. Preis von Schneeberg, glänzend aschgrauer Grund mit ponceau, purpur und puce.

## Weißgrundige holländische Pikotten mit Einer Zeichnungsfarbe.

2. Prince de Prusse, mit purp. rds Bl.
3. Couronne des violets, mit viol.
16. Reine des Roses, mit Rose.
18. Coquette, mit aschgrau.
24. Feu en Feu, mit Feu.

25. Brune

25. Brune respectable, mit braun.
34. Purpur Piramide, mit braun. Röm. Zeichn.
35. Peneloppe, mit dunkelviol.
39. Bianca, mit braun.
44. L'Ambitieuse, mit braun.
46. Vesuvius, mit Feu.
47. Violette sans pareille, mit viol.
58. Marquise d'Espagne, mit purp.
59. Helena, mit hoch viol.
65. Princes von Würtemberg, mit puce.
67. Pulia, mit violet.
82. Fausta, mit cramoisi.
85. Oraculeuse, mit aschgrau.
88. Icarus, mit dunkel violet.
89. Valeria, mit braun.
94. Baron von Ledebro, mit purp.
99. Templum Salomonis, mit purp.
139. La blanche, mit cramoisi.
197. Virginea II., mit hellviol. fast blau.
206. Polymnia, mit purp.
222. Clio, mit aschgrau.
231. Sphæra Mundi, mit violet.
236. Journal von Anhalt, mit Rose. Spanische Zeichn.
237. Porphiria, mit purp.
241. Hercules, mit viol. fast blau.

248. Pon-

248. Pontifex romanus, mit carmin.
250. Superintendent, mit Bleyſtift.
260. Cypria, mit violet.
267. Arſalte, mit feu. Spaniſche Zeichn.
269. Deiphobus, mit purp.
271. Adm. Howe, mit Kupfergrau. Franz. Zeichn.
272. Cybele, mit aſchblau.
293. Liebners weiſſe Picott, mit purp.
297. Gordon, mit braun.
221. Cardilane, mit dunkelviolet.
218. Irene, mit Feu.

Weißgründige holländiſche Pikotten mit zwey, drey, und mehr Zeichnungsfarben.

8. Kaiſer von China, mit Carmin-purp. rds Bl.
15. Sceptre imperiale, feu, purp.
21. Arabella, Purp. und Zinnober.
29. L'Agreable, feu und purp.
31. Pollux I. Carmin und Purp.
41. Jaſon, Feu und Purp.
43. Biſchoff von Oſnabrük, carm. und br.
55. Beauté ſupreme, aſchgr. und puce.
57. Dorothea, Feu und cram.
70. Iphigenia, Feu und br.
71. Zaar I. Feu und br. ſehr gros.

72. Mi-

72. Mignonne, Carmin und br. rds Bl.
76. Cythere, br. und inkarn.
81. Römische Königin, Carmin und Cramoisi.
83. Regina florum, Carmin und purp.
84. Lord Briton, Carmin und purp. rds Bl.
92. Königin von England, Carmin und purp. rds Bl.
96. Prinz Ferdinand, Feu und Cramoisi, rds Bl.
122. Incomparable, Carmin, purp. und Rose.
125. Mars, inkarn. und br.
127. König v. Persien, violet und Rose.
151. Leopold II. inkarn. und br.
153. Bisarde delicate, rose und lakroth.
164. Elise, rose und br.
190. Parisienne, feu und Cram. rara illum.
193. Bischoff von Osnabrük I. purp. und feu.
201. Prinz Heraclius inkarn. und purp.
213. Bischoff von Osnabrük, II. br. und feu.
219. Stiller, purp. und Scharlach.
249. Princeß v. China, Bleystift und puce.
253. Stiftsdame, Rose und viol.
256. Pamela, kupfergr. und br.
257. Prediger Spörlin, Bleystift und puce.
270. Kaiserin v. Abyssinien, Kupfergr und br.
279. Kaiserin v Rußland, Carmin und purp.
286. Palvis de flora, Carmin und br.
294. Fiesco, Feu und purp, Röm. Zeichn.

Weiß-

Weißgründige Bisarden mit Einer Zeichnungsfarbe.

49. Hygiea, mit chair, sehr sauber, rds Bl.
105. Eleonora, mit glänzend aschgr.
107. Graf Anhalt, mit cram. rds Bl.
108. Rose imperiale, mit rose.
109. Cleopis, mit Scharlach rds Bl.
124. General v. Riedesel, mit cram. rds Bl.
132. Primus rex florum, mit ponceau, rds Bl.
140. Mahomet, mit viol. rds Bl.
156. Sans defaut, I. mit cram. rds Bl.
159. Cerise de Violet, mit cerise, rds Bl.
176. Silberkönig, mit Silberfarbe.
191. Pythagoras, mit viol. rds Bl.
194. Cerise superbe, mit Kirschroth, rds Bl.
203. Jupiter, II. mit viol. rds Bl.
157. König v. Aethiopien, mit aschgr.
137. Reine Dagathe, mit aschgr.
224. Heroine, mit viol. rds Bl.
226. Violet sans pareille, mit hellviol. fast blau.
235. Venus Urania, mit glänzend hellblau, rds Bl.
240. Violet pompeuse, mit viol. rds Bl.
242. Mufti, mit dunkelpurp. fast puce.
116. Bisarde majestueuse, mit blaugr.
128. Staaten v. America, mit blaugr. rds Bl.
130. Adm. Darby, mit blaugr.

Weiß-

Weißgründige Bisarden mit zwey, drey, und mehr Zeichnungsfarben.

9. Stiftsprediger, mit aschgr. und puce.
27. Cato, rose und aschgr.
98. Magnus Apollo, rose und cram. rds Bl.
102. Jupiter I. ros. und cram. rds Bl.
103. Delicieuse II. aschgr. und puce rds Bl.
104. Fortuna, feu und purp. rds Bl.
106. Triton, ros. und purp. rds Bl.
110. Grand Auguft II. feu und purp. rds Bl.
111. Grand Socrates, ros. und purp. rds Bl.
113. Premiere Noble, cram. und purp.
114. Milord Gramby II. hochcram. und purp.
115. Jolie Bisarde, ros. und viol. rds Bl.
123. Bisarde Palinus, cram., feu und purp.
129. Hippocrates, mit chair und blaßviol. rds Bl.
136. König von Pohlen, mit chair u. viol. rds Bl.
141. Eliot, feu und purp. rds Bl.
146. Orpelim, feu und purp.
147. Gloire d'Erfort, viol. und ros. rds Bl.
148. Opulence, purp. und ros. rds Bl.
150. Adm. Rodney II. ros. und puce, rds Bl.
158. Aristides, feu und br. rds Bl.
160. Adm. Keppel, feu und br.
163. Bunte Held, aschgr. und puce.
166. Pater Clemens, ros. grau und puce.

168. Der Abt, Purpurglanz und puce.
179. Lord Gramby, feu und cram.
181. Tarquinius superbus, puce und gr.
184. Helicon, puce und gr.
189. Linneus, hoch feu und puce, rds Bl.
195. Tarquin, ros. und blau, sehr fein.
200. Raphael, hochros. und viol. rds Bl.
209. Confucius, aschgr. und puce, rds Bl.
210. Helicon II. aschgrau und puce.
220. Parnassus, aschgr. und puce rds Bl. prächtig.
221. Patriarch, aschgr. und puce.
234. Flora, ros. und purpurblau, rds Bl.
276. Bischoff Bernward, ponc. und purp. rds Bl.
291. Juvenalis, chair und cram. rds Bl.
295. Brillante, Kupfer und br.
296. Anonyma, inkarn. und purp. rds Bl.
282. Graf Mauriz, Scharlach und purp.

## Concordien.

10. Der grose Mogul, cram. und puce.
69. Augustissima, cram. und puce.
121. Wolfram, Purpurglanz und puce.
143. Holofernes, aschroth und puce.
155. Polycarpus, aurora und puce.
243. Der Mohr, Stahlblau und puce.
203. Jupiter II, hell und dunkelviol. rds Bl.

161. Car-

161. Cardinalshuth, ponc. und dunkelpurp. rds Bl.
152. Don Brachi, purp. mit Atlasglanz und puce.

## Famösen.

112. La Derniere, weiß mit carm.
239. Violet famœse, weiß mit viol.
245. Christiane, weiß und br.

## Gelbgründige holländische Pikotten mit Einer Zeichnungsfarbe.

11. La belle Griese, mit aschbl. Franz. Zeichn.
13. Graf Görz, mit purp.
19. Clarissa, mit chamois.
20. Preis v. Hemer, mit viol. ein Meisterstück der Natur, neuteutsche Zeichn.
28. La Sultane, mit br.
37. Kaiser Carl, mit purp.
45. Cydly, mit purp.
56. Belle Hollandoise, mit viol.
63. Soleil d'or, mit br.
75. Favorita, mit cram.
79. Grand v. Spanien, mit inkarn. prächtig.
93. Sans pareille, mit Scharlach.
97. Harmonia, mit purp.
138. La Marquise, mit kupfergr.

144. Washington, mit purp.
214. Liebner, mit purp.
216. Purpur brillante, mit purp. Röm. Zeichn.
223. Grand Mithridates, mit purp.
275. Louise, mit br.
284. Aterba, mit br.
285. Apollo, mit hochcram.
289. Virgilia, mit hochviol.
292. Madame Alexi, mit purp.
52. Serin de Canarie II. paille mit weiß.

Gelbgründige holländische Pikotten mit zwey, drey und mehr Zeichnungsfarben.

6. Belle Donna, feu und br.
17. Pompadour II. columb. und aschroth, franz. Zeichn.
22. Apelles, br. und Zinnober.
30. Azora, hell und dunkelroth.
40. Princesse Mariane, chamois und purp.
48. Brillante Couronne, carm. und purp.
60. Nestor, ros. und br. Ranunkelblau.
62. Ptolomæus I. ros. und br.
64. Brillante, carmin und cram.
66. Laudon, carm. und purp.
68. Theophrast, columb. und aschroth, franz. Zeichn.

78. Cu-

78. Cupido, columb. und kupferf.
80. Emilie, Scharlach und weiß.
120. Pericles II. inkarn. und roſ.
215. Majeſtueux, carm. und purp.
232. Krone v. Bernburg, feu und purp.
233. Grand-Admiral, feu und purp.
238. Plato, inkarn. und Ceriſe.
187. Eumenes, roſ. und viol.
251. Euripides, columbin und kupferf.
254. Cœleſtine, Bleyſtift, puce und Aurora.
259. Veſta, Bleyſtift, chamois und weiß.
277. Celinde, carmin und br.

### Gelbgründige Biſarden mit Einer Zeichnungsfarbe.

54. Don Don, mit viol.
119. Bien venûe, mit röthl. viol. rds Bl.
133. General Ramin, mit aſchbl.
173. General Ziethen, mit aſchbl.
196. Orlow, mit aſchbl.

### Gelbgründige Biſarden, mit zwey, drey und mehr Zeichnungsfarben.

36. Der Pavian, grau und purp.
73. General Daun, roſ. und purp.
74. Seraphina, inkarn. und purp.
86. Sincere Beauté, feu und purp.

91. König v. England, Pfirsichblüth und purp.
118 Baron v. Dahlberg, ros. und viol. rds Bl.
142. Grosherzog v. Toscana, kupfer und purp.
145. Lord Pitt, ros. und purp. rds Bl.
149. Drap d'or, ros. und purp. rds Bl.
162. Roi de Suede, hochfeu und purpurgr.
170. General Budberg, purp. und hochfeu.
171. Cairo, purp. und feu.
174. König v. Barsalo, purp. und feu.
204. Surpasse v. Dahlberg, feu, purp. und br. rds Bl.
246. Furieuse, purp. und aschgr.
265. Preis v. Weinsperg, feu, purp. u. br. rdsBl.

## Feuerfarbe.

4. Roi de Prusse, aurora Grund mit puce und Stahlblau.
7. Der Monoburger, chamois Grund mit kupferf. und Stahlfarb.
14. Penelope, II. gelber Grund mit Stahlbl.
23 Adler, gelb mit aschgr.
26. Ulysses, aurora mit Stahlbl.
32 Egyptienne, aurora mit Bleystift.
42. Cleopatra, gelb mit Aurora und Stahlbl.
50. Der Grosvezier, gelb mit Bleystift.
51. Belle Etoile, gelb mit gr.
100. L'unique, gelb mit rose.

167. Schar-

167. Scharlach, gelb mit Scharlach.
172. Flavia cana ſtriata, aurora mit ſtahlblauer Einfaſſung.
178. Herzog v. Braunſchweig, gelb, aurora und grau.
180. Roi de Suede II. Aurora-Grund mit Liſlac.
186. Caſtor, gelb mit carmin.
185. Oſiris, aurora mit ſtahlblau.
188. Bellaſtro II. gelb, aurora und ſtahlblau.
202. Lucifer, türkiſchblau, puce und aurora.
199. Graf Salm, gelb und ponceau, rds Bl.
230. Semele, gelb, purp. und grau.
261. Carl Herzog v. Würtemberg, Chamois-Grund mit purpurgr. und aſchgr.
266. Turquin, gelb, aurora, Bleyſtift und gr.
274. Andromachus, gelb, aſchgr. feu und purp.

Blumen, welche weniger denn zwey Zoll im Diameter halten, unreine Grundfarbe haben, mit einem Knopf, (oder flos ex flore) blühen, und ſich nicht gut bauen, werden in der Flor nicht aufgenommen.

## 9. Verkäufliche Nelken des Hrn. Albonico zu Döbeln.

Der Hr. Stadtschreiber und Juris Practicus zu Döbeln im Leipziger Kraise, Joh. Heinrich Albonico, hat ein Verzeichniß seiner besizenden und sich über 300 Sorten belauffenden Nelkensorten erstmals für das Jahr 1789. ausgegeben. Er hat dabey, wie er in dem Vorbericht sich erklärt, nicht gerade die Absicht, eine Handelschaft mit diesem seinem Nelken-Sortiment anzufangen, sondern mehr seine überflüßige Senker gegen andere gute Nelken zu vertauschen. Er wird sich aber auch nur unter gewissen Bedingungen mit Personen, die ihm noch unbekannt sind, in einen Tauschhandel einlassen. Guten Freunden, Kennern und solchen Männern, aus deren Sammlungen man sich schon etwas Gutes, oder re vera schöne Blumen verspricht, will er gegen Tausch einer andern sehr schönen Sorte, oder für den bey jeder Blume bemerkten Preiß, wovon jedoch, man nehme so viel

viel man wolle, auch nicht ein Heller abgehe, alljährlich blos im Herbst, einige seiner Nelken überlassen: nur muß alsdann die Bestellung sehr zeitig und wenigstens im Monat May geschehen, indem er sonst seinen Stöcken nicht mehr Senker lasse, als er selbst nöthig habe, die übrigen aber, um sich nicht zu überhäufen, und zu Stärkung der andern, zernichte. Unbekannten giebt er nichts im Tausch, als bis er die ihm in dieser Absicht zugeschickte Nelken blühen gesehen hat, und verbittet sich überhaupt unfrankirte Zuschriften. Unbillig sind diese Bedingnisse nicht, weil sein Verzeichniß nur gut gewählte und von andern Blumisten schon für schön erklärte Nelken enthält, auch derselbe erklärt, daß er die Beschäfftigung mit Nelken nicht um Gewinstes willen, sondern bey seinen oft unangenehmen Geschäfften zu seiner Erholung und zur Erhaltung seiner Gesundheit treibe.

10. Glücklich ausgeschlagene Behandlung der Nelken und Aurikeln, die in Töpfen gepflanzt wären, in der lange angehaltenen und heftigen dißjährigen Winterkälte, aus einem Schreiben aus der Schweiz.

Es war bey der ungewöhnlichen, heftigen und so lange andaurenden Kälte leicht zu vermuthen, daß mancher Liebhaber der Blumen mit seinen Pflanzen, selbst mit denen, die sonst einen Frost auszustehen vermögen, in Verlegenheit über den Mitteln gekommen seyn werde, sie, wenn sie auch nichts von der Stärke und Heftigkeit des Frostes zu leiden hätten, vor der Vertrocknung zu verwahren, der sie auch während dem Einfrieren ausgesetzt sind, wofern man sie nicht in einem Gewächshauß oder in einem Gemach, das hinlänglich erwärmt werden kann, vor der Kälte sichern und im Austrocknungs-Fall begiessen kann.

Ein Blumenfreund in der Schweiz hat so wol seine Nelken als seine Aurikeln glücklich gerettet, ohne weder ein Gewächshauß oder

ein

ein mäſig warmes Gemach dazu zu gebrauchen, und ich will ihn ſelbſt aus ſeinem Schreiben an mich über die von ihm angewandte Mittel ſprechen laſſen.

„Wegen meinen Nelken war ich lange in Beſorgniß; ich hatte ſie, ſo bald der ſtrenge Winter ſich zeigte, in ein viele Schuh tiefes Gewölbe geflüchtet, worinn bey Manns-Gedenken der Thermometer nicht unter den Eißpunkt gefallen. Allein in den erſten Tagen drang die Kälte hinein, und ich wußte kein ander Mittel dagegen, als die Töpfe ganz in Schnee einzuhüllen, um die allzuſtarke Ausdünſtung zu verhindern. Sechs ganze Wochen blieben ſie in dieſem Stande, und ich gab bald alle Hoffnung auf, ſie zu retten. Bey dem Thauwetter, das am Weyhnachtstag anfieng, und bis um Mittag des folgenden Tags fortdaurte, ließ ich das Gewölb öffnen, nahm die ſeltenſten Sorten heraus, um ſie in einem temperirten Zimmer auffrieren zu laſſen, und fand, daß ſie wenig gelitten hätten. Allein die zurückkehrende Kälte

ſetzte

setzte mich wegen den übrigen in neue Verlegenheit; bis endlich das anhaltende gute Thauwetter einbrach, und die gelinde Luft jedoch so langsam in das Gewölbe eindrang, daß nach einigen Tagen zwar die Pflanzen auffroren, Schnee und Erde aber noch steinhart blieben. Nun ward mir erst bange, wie das ausgetrocknete Laub zu erfrischen sey. Wasser durfte ich keines darauf giessen, das sich sogleich in einen Eißklumpen verwandelte, und an die freye Luft wollte ich noch weniger denken, weil es fast alle Morgen fror. Endlich gerieth ich auf den Einfall, die Pflanzen nochmals mit dem schmelzenden Schnee zu umlegen, damit das Laub von obenher erfrischt und der Boden allmählich erweicht würde. Dieses gelang mir so gut, daß meine meisten Ableger, die vom Rost angefallene und kränkliche ausgenommen, sich gegenwärtig in einem gesunden Zustand befinden. Die Aurikeln habe ich liegend im Freyen vortrefflich überwintert."

Die Art, die Aurikeln auf dem Boden eines verschlossenen Garten mit umgelegten Töpfen

pfen zu überwintern, ist schon von mehreren Blumisten angewandt worden, und nicht ohne den erwünschtesten Erfolg, wenn die liegende Töpfe zur Zeit einer heftigen Winterkälte ganz mit Schnee bedeckt und eingehüllt worden sind. Allein in Gegenden, worinn nicht alle Jahre so viel Schnee zu fallen pflegt, daß die Töpfe damit bedeckt würden, kann diese Methode nicht mit völliger Sicherheit benutzt werden. Man muß auch bey einer solchen Ueberwinterung die Vorsicht gebrauchen, die mit Aurikeln bepflanzten Töpfe an einen schattigten Ort des Gartens, wo der Schnee von der Sonne nicht sogleich weggeschmolzen werden kann, und auf Bretter, nicht auf die bloße Erde, zu legen.

Inzwischen scheint mir doch diese Ueberwinterung etwas mißlich zu seyn, nicht nur wegen den Töpfen, die in der Kälte und in der öfters mit dieser abwechselnden Nässe des Winters mürbe werden und zerspringen, sondern auch wegen den Aurikelnpflanzen selbst, die eben doch leicht Schaden nehmen und der

Fäul-

Fäulniß unterworfen werden können, wenn sie, vornemlich die edleren Sorten, die immer weniger auszustehen vermögen, so vielen Abwechslungen der Winter-Witterung lange Zeit im Freyen ausgesetzt seyn müssen. Eine jede Gelegenheit, sie in einem obgleich kalten Gemach zu überwintern, dünkt mich daher eher zu wählen zu seyn.

---

11. Eine Bemerkung des Hrn. D. Weißmantels in Erfurt von einer Verschiedenheit an den Luikern und Englischen Aurikeln.

Von der kleinen mit drey gemalten Aurikeln-Tabellen begleiteten Schrift, die der Hr. D. Weißmantel im Jahr 1785. unter dem Titul ausgegeben hat:

Drey Erklärungs- und Supplements-Tabellen zu des Blumisten zweyten Theil, auf welchen 18 Aurikeln nach dem Leben gemalt und kürzlich beschrieben sind,

macht derselbe eine Beobachtung über eine fast allgemeine Verschiedenheit, die sich an den luikern

kern und englischen Aurikeln finde, bekannt, wovon er glaubt, daß sie sich zu einem charakteristischen Unterschied zwischen beyden und zu einem Eintheilungsgrund gebrauchen lasse. Diese Verschiedenheit solle in dem zugespitzten Blatt der englischen und in der Einkerbung, Ausschnitt oder Einschnitt, der sich in jeder Blatt-Eintheilung der luiker Aurikel finde, bestehen. Diese Bemerkung ist nun richtig; und wäre sie ganz allgemein, so würde auch eine bestimmte Eintheilung der Aurikeln, woran es noch immer den Blumisten gefehlt hat, darauf gegründet werden können. Aber es giebt Aurikeln, die wegen ihrer gestrichten oder gestreiften Zeichnung nicht wohl aus der Classe der Englischen ausgeschlossen werden können, und deren Einkerbung der Blumenblätter sie doch unter die luiker versezen würde. Der Hr. D. Weißmantel führt selbst auf der I. Tab. unter nr. 3. den Mahomed, und auf der III. Tab. unter nr. 3. die Beauté de Thuringen als solche an. Und es giebt auch englische, die sich schon der Rundung der luiker Aurikeln so sehr nähern, daß

gar

gar leicht auch ihre Einkerbung hinzukommen kann, da gegenwärtig aus der Befruchtung der englischen und luiker Aurikeln in einander so viele neue Produkten entstehen und mit Fleiß erzogen werden; wie dann nicht leicht eine nur etwas beträchtliche Aurikelsammlung gefunden werden wird, in der nicht Aurikeln von der Gattung der Beauté de Thuringen angetroffen werden sollten. Und haben nicht manche aus dem Saamen fallende luiker Aurikeln den sternförmigen Bau der englischen, die deßwegen ausgeschossen und verworfen werden? Nähert sich nicht schon die Dageraad des Hrn. D. Weißmantels auf der II. Tab. unter nr. 1. diesem gewöhnlichen englischen Bau, die doch zu den Luikern gehört?

Vielleicht ist es überhaupt noch zu frühe, an eine andere richtige systematische Classification der Aurikeln zu denken, als an die, welche von der getuschten oder gestreiften oder gestrichten Malerey der Scheiben hergenommen wird, und womit man noch immer zurecht kommen kann. Denn der Fleiß und die Mühe, die seit einigen Jahren, auch besonders in Teutschland, auf die Erziehung neuer Aurikeln gewendet wird, und die dadurch schon wirklich hervorgebrachte und noch ferner zu erwarten habende Spielarten dürften noch manche Abänderung in der Classification bewirken.

# Register

über das 13. 14. 15. und 16. Stück des Journals für die Gärtnerey.

## A.

Acer campestre 47.
Aethusa Cynapium 227.
Ahorn, der kleine teutsche, 47.
Amaranthus tricolor 498.
Aniskörbel 227.
Apfel, armenischer, 2.
Aprikosenbaum 1. dessen Erziehung 6. welche in der Pariser Karthause zu haben sind 333.
Aster chinensis 499.
Aurikel, blühende zu versenden 442. wie sie zum Verschicken einzupacken sind 474. Bemerkung über eine Verschiedenheit an den Luikern und Englischen 590.
Aurikel-Stellage, Beschreibung davon 421.

## B.

Bäume, Nachricht von verkäuflichen 107. blühende gegen den nachtheiligen Ost- und Nordost-

Wind zu schüzen 214. auf dürrem Sandland zu erfrischen 217. unfruchtbare fruchtbar zu machen 220. Würkungen des Mondenlichts auf sie 247. ausländische zu vermehren 251. werden durch das Kopuliren veredelt 309. wie weit sie von einander gepflanzt werden sollen 402. wie sie zum Verschicken einzupacken sind 472. Vortheile bey ihrem Versezen 519.

Bandweide, gelbe, braune 48.

Bauerpflaume 46.

Baumbeschädigungen, durch Hagel- und Sturmwetter geschehene, zu heilen 220. 221.

Baumläuse zu vertreiben 257.

Baumschulen anzulegen 396. 399.

Baumwachs, Verfertigung eines sehr vortheilhaften 542.

Befruchtung, künstliche, einige Bemerkungen darüber 143.

Beobachtung von der Wirkung der Elektricität auf das Wachsthum der Pflanzen 432.

Berberis vulgaris 46.

Beschaffenheit des Jahrs 1787. 296. des Jahrs 1788. 549.

Birnbaum mit zweyerley Früchten 254.

Blattläuse der Nelken zu vertreiben 145. 217.

Blumengewächse und Blumensaamen, verkäufl. 434.

Blumentöpfe, Vorsicht bey ihrer Füllung 148.

Bocksdorn 46.
Bohnen 496.
Bohnenbaum, der süsse, 179.
Brockelerbis, 181. frühe May- frühe Pariser- frühe englische grose grüne, 183.
Bupleurum fruticosum 44.
Burgsdorf, von, Anleitung zur Erziehung einheimischer und fremder Holzarten 66.

## C.

Capsicum annuum 498. 513.
Carpinus 47.
Chenopodium vulvaria 205.
Christdorn 44.
Clava Herculis 45.
Coccinea 24punctata 146.
Conium maculatum 227.
Convolvulus purpureus 509.
Cornus amomum47. mascula47.54. sanguinea47.
Cratægus coccinea, crus galli, alpina, lucida 46. oxyacantha 48.
Cyclamen 206.

## D.

Datura fastuosa, stramonium, 500.
Dießkau, von, C.J.F. von dem regelmäsigen Versezen der Bäume in Wäldern und Gärten 519.

## E.

Eiche, die immer grüne, 44.
Einpacken der zu verschickenden Pflanzen 470.
Elektricität, verneinende Versuche über ihre Wirkung in die Pflanzen 426 Beobachtung von ihrer Wirkung auf das Wachsthum der Pflanzen 432.
Elephantenrüssel 514.
Erbis, zahme, 180. 496.

## F.

Fruchtbarkeit, besondere der volkanischen Erde 565.

## G.

Gänsefuß, stinkender, 205.
Gärtnergeheimnisse, verkäufl. 140.
Galanthus nivalis 24.
Gallerie der Gartenkunst 530.
Gartenbeete im Winter früher vom Schnee zu befreyen 244.
Genista spinosa 44.
Geniß 227.
Gerthing, J. Vorschläge zur Emporbringung der nutzbaren Gärtnerey 389.
Gleditsia triacanthos 44.
Gleiß 227.
Götz, J. J. Anweisung zu vortheilhafter Anlegung der Baumschulen ꝛc. 399.

## H.

Hahnsporndorn, nordamerikanischer, 46.
Hartriegel, nordamerikanischer, blaubeerichter, gemeiner 47.
Hasenohr 44.
Haynbüchen 47.
Hertels kurze Geschichte der Nelken 87.
Herzwurzel der Bäume 10.
Hippophae rhamnoides 48.
Hirschfelds, C. C. L. Handbuch der Fruchtbaumzucht, I. Th. 415. Gartenkalender auf die Jahre 1787. und 1788. 419. auf das Jahr 1789. 516.
Holzapfel 47.
Holzbirn 47.
Hülsen 48.
Hundspetersilie 227.

## J.

Jäten 199.
Jahr, Beschaffenheit des 1787ers 296. des 1788ers 549.
Ilex aquifolium 48. 411.
Impatiens Balsamina 499.
Johannisbeerstrauch, glücklich gerathener Versuch ihn zu okuliren 137.
Ipomœa Quamoclit, Coccinea, 509.
Iris, 60. susiana, 60. 64. persica, hispanica, anglica, 61.
Jungfernbrüste 513.

## K.

Käfer, ein den Zuckererbsen schädlicher, 190.
Kirschenbäume welche in der Pariser Karthause zu haben sind 343.
Kirschensteine, wie mit ihnen bis zur Aussaat zu verfahren 219.
Körbel spanischer, 227.
Kohlpflanzen 492.
Kopuliren dadurch werden die Bäume veredelt, 309.
Kornelkirsche 47. 54.
Krausens L. Ph. kluger und sorgfältiger Gärtner 238.
Kresse, indianische, 491.
Kreuzdorn, gemeiner, 48. Meer- 48.

## L.

Lactuca capitata & crispa 492.
Levkojen 106. Versuche ihnen neue Farben zu geben 304.
Licht, dessen Einfluß auf die Pflanzen 245.
Liebesapfel 513.
Liguſtrum vulgare 47. 54.
Lycium 46.

## M.

Märzviole 24.
Malus communis 47.
Malum armeniacum 2.

Marellen 3.
Martynia annua 498. 514.
Maßholder 47.
Maulbeerbaum, ein weisser, trägt ein Paar schwarze Beere 45.
Meerkreuzdorn 48.
Mehlbaum schmalblättriger, 46.
Melde, stinkende 205.
Melonen, ein Mittel sie zu verbessern 240.
Mesembryanthemum crystallinum 498. 511.
Mespilus cuneifolia 46.
Mimosa pudica 169. Inga 179 Senegal 180.
Mittel, die Raupen zu vertreiben 83. gegen die Nelkenblattläuse 145. 217. die Sperlinge abzuhalten 184 die Würmer von den gesteckten Zuckererbsen abzuhalten 185. blühende Bäume gegen den nachtheiligen Ost und Nordost Wind zu schützen 214. Bäume auf dürrem Sandland zu erfrischen 217. Schildläuse zu vertilgen 220. durch Hagel und Sturm beschädigte Bäume wieder zu heilen 220. 221. die Melonen zu verbessern 240 das Obst aus sehr entfernten Gegenden sicher zu verschicken 243. Gartenbeete im Winter früher vom Schnee zu befreyen 244. ausländische Bäume zu vermehren 251. wider die Baumläuse 257. blühende Nelken im Frühjahr zu haben 534.
Möllelen 3.

Momordica Balsamina, Luffa, 498. 512.
Mondenlicht, wie es auf die Bäume wirke 247.
Müllers Gartenbuch 532.

N.

Nachrichten aus dem Blumenreich von Schmaling, 5tes St. 98. von verkäufl. Bäumen und andern Pflanzen 107. 259.
Nelken, Anzeige von neuen, 545. wie sie zum Verschicken einzupacken sind 474. ihre kurze Geschichte 87. ihre Eintheilung 93. 236. ausserordentliche Prolification einer Nelke 423. blühende im Frühjahr zu haben 534. glückliche Behandlung der Nelken in dem harten Winter 1788. 586.
Nelkenigel 146.
Nelkentheorie, Ankündigung einer, 150.
Nelken- und Aurikel Stellage, Beschreibung einer, von C. S. R. 421.
Nelken-Verzeichnisse von verkäuflichen, des Kaufmanns R. C. Rupe 568. M. Klüpfels, die 1787. neu erzogen worden 127. 441. Müllers 270. Liebner, Ranft 288. J. J. Gottholdt 434. W. Wedel 437. Albonico 584.

O.

Obst, dessen Verschiedenheit 449. worauf diese beruhe 450. dessen Güte zu beurtheilen 452. wie es in entfernte Gegenden zu verschicken sey 243.
Obstkerne im Winter aufzubewahren 396.
Obstsorten in der Pariser Karthause 318.

## P.

Paſtinak 231.
Peterſilie 227.
Phalæna geometra brumata 147.
Pfirſchen, welche aus der Pariſer Karthauſe zu bekommen ſind 323.
Pflanzen zum Verſchicken einzupacken 470. von dem Einfluß der Wärme auf ihr Wachsthum 18. von dem Einfluß des Lichts auf ſie 245.
Pflanzenwachsthum, ſchnelles, in Egypten und Syrien 561.
Pflanzſchule, wie ſie anzulegen 396.
Pflaumenbaum 153. welche in der Pariſer Karthauſe zu haben ſind 335.
Phillyrea 44.
Piſum ſativum 180.
Prolification, auſſerordentliche, einer Nelke 423.
Prünellen 139.
Prunus 153. armeniaca 1.154. domeſtica 46.153. ſpinoſa 48. juliana, perdrigona, cerea, acinaria, maliformis, auguſtana, præcox, cereola, galatenſis, brignola, myrabolana, verſicolor, nigra candidans, purpurea, myxa, nucipruna, malica, amygdalina, damaſcena, hungarica 154. 155.
Pyrus communis 47.

## R.

Ranunkeln in Flor zu bringen 105. aus Saamen zu erziehen 446. 538.

Rauchapfel 500.
Raupen zu vertilgen 83.
Reseda odorata 510.
Rettiche 494.
Rhainweide, die gemeine, 47. 54.
Rhamnus catharticus 48.
——— paliurus 44.
Ribes grossularia 24.
Robinia pseudo- Acacia 46. 53.
Rudolphi, M. J. C. Nelkentheorie 232.
Rüster, die glatte, 46.

## S.

Sämereyen, verkäufliche, 434.
Säubrod 206.
Salat, Kopf- und krauser- 492.
Salix vitellina, anglica, 48.
Sauerdorn 46.
Scandix odorata, cerefolium, 227.
Schaafmäulchen 24.
Schierling, groser oder gefleckter, kleiner, 227.
Schildläuse zu vertilgen 220.
Schleedorn 48.
Schmalings Nachrichten aus dem Blumenreich, 5tes St. 98.
Schnee im Winter früher von den Gartenbeeten zu vertilgen 244.
Schneetröpflen 24.
Schotendorn, virginischer, 46. 53.
Schwarzdorn 48.
Schweinsbrod, europäisches, indisches, 206.
Schwerdtlilie 60.
Schwerdtzuckererbsen, späte grose, 182.
Singrün 24.

Sinnpflanze, die schamhafte, 169.
Solanum lycopersicum, Melongena, 498. 513.
insanum, mammosum, 513.
Sommergewächse 490.
Sperlinge von den Pflanzen abzuhalten 184.
Spinat 495.
Stachelbeere 24.
Stechpalmen 48. 411.
Steinlinden 44.

## T.

Tagetes patula, indicus minor, erecta, maximus rectus, mexicanus fl. fistuloso 510.
Teltower-Rüben 381.
Tiessen, Christ. praktischer Unterricht von Erziehung ꝛc. junger Obstbäume 395.
Todesfall eines geschickten Gärtners, J. J. Walthers 303.
Tollapfel 513.
Trichterwinde 509.
Tropæolum majus 491.

## U.

Ulex europæus 44.
Ulmus campestris 46.
Unkraut, von dessen Schädlichkeit in den Gärten und der Nothwendigkeit es auszurotten 202.

## V.

Valeriana locusta 24.
Veredlung der Bäume durch das Kopuliren 309.
Versendung der Pflanzen 470.
Versuch über die Wirkung der Elektricität in die Pflanzen 426.
Vinca minor 24.
Viola odorata 24.

## W.

Wärme, deren Einfluß auf das Wachsthum der Pflanzen 18.
Weisdorn, groser nordamerikanischer, glänzender 46. gemeiner 48.
Würmer von den gesteckten Zuckererbsen abzuhalten 185.
Wilke, G. C. W. von, neueste Sammlung der wichtigsten Gärtnerregeln 74. monatliche Anleitung zur Beförderung einer ergiebigen Erziehung des Obsts 211. über die Giftpflanzen unsrer Küchengärten 226. Versuch einer Anleitung die wilden Bäume und Sträucher unsrer teutschen Wälder und Gehölze auf ihren blosen Anblick und ohne weitere mündliche Belehrung mit Sicherheit zu erkennen und zu unterscheiden, auch ihren Nuzen beurtheilen zu lernen ꝛc. 406.

## Z.

Zäune, lebendige, 39.
Zahnwehbaum 45.
Zantoxylum 45.
Zinnia pauciflora, multiflora, 511.
Zuckererbis 181. frühe weißblühende 182.
Zuckerhülsenbaum 179.
Zweige zum Pfropfen oder Okuliren zu verschicken und einzupacken 472.
Zwergzuckererbse, frühe, 181.
Zwetsche 46.

New York Botanical Garden Library
3 5185 00265 5858